



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Башкирский государственный аграрный университет»

Приложение к ОПОП ВО
Программа государственной
итоговой аттестации
БЗ.О.01 Подготовка к сдаче и
сдача государственного экзамена

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

БЗ.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Направление подготовки (специальность)

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(шифр и наименование направления (специальности))

Профиль подготовки (специализация, магистерская программа, направленность программы)

Технология организации ресторанного дела

(наименование профиля направления подготовки, специализации, магистерской программы,
направленности программы)

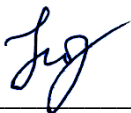
Квалификация (степень) выпускника

бакалавр

(бакалавр; специалист; магистр; исследователь. преподаватель-исследователь)

Уфа 2018

Составители:



И.Т. Гареева

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. (рег. номер 1332).

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры Технологии общественного питания и переработки растительного сырья 29.03.2018 г. (протокол № 9).

Зав. кафедрой технологии общественного питания и переработки растительного сырья
канд.техн.наук, доцент



О.Ю. Калужина

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых технологий 29 марта 2018 г. (протокол № 9).

Председатель методической комиссии
факультета пищевых технологий
канд.сельскохозяйственных наук, доцент



А.Н. Гусев

Согласовано:
Руководитель ОПОП ВО



И.Т. Гареева

Одобен и принят Ученым советом факультета _____ пищевых технологий _____
(наименование факультета)

«__» _____ 201__ г. (протокол № __).

1 Цель и задачи проведения государственного экзамена

Государственный экзамен проводится с целью определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту – ОПОП ВО) требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее по тексту – ФГОС ВО) по направлению 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по профилю подготовки (специализации, магистерской программе, направленности программы) Технология организации ресторанного дела.

Государственный экзамен представляет собой процедуру оценивания у обучающихся сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ОПОП ВО, с участием представителей профессионального сообщества (далее по тексту – работодателей).

К задачам государственного экзамена относятся:

- оценка соответствия выпускников областям и видам профессиональной деятельности ОПОП ВО;
- оценка достижения планируемых результатов освоения ОПОП ВО;
- установление соответствия выпускников общим требованиям, предусмотренным ФГОС ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также обобщенным трудовым функциям профессионального стандарта

(наименование профессионального стандарта)

2 Перечень планируемых результатов освоения ОПОП ВО

В результате освоения ОПОП ВО 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (шифр и наименование направления (специальности))

у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП (содержание компетенций)	Перечень планируемых результатов обучения
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и приемы философского анализа проблем; - основные закономерности исторического процесса; - природу лидерства и функциональной ответственности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно анализировать социально-аналитическую и научную литературу <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками критического восприятия информации; - иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.

ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные этапы и закономерности исторического развития общества; - методы и приёмы анализа проблем; - особенности формальных и неформальных отношений; - природу лидерства. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе; - социально-аналитическую и научную литературу <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками критического восприятия информации; - иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы экономических теорий и экономических систем; - бизнес-планирование и экономику предприятий питания <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; - применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; - получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятиями питания. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания.
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия, гражданское, административное, трудовое, финансовое и иные отрасли законодательства; - управлять работой коллектива и работать в команде, <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведением контроля соответствия законодательству проектов приказов, инструкций, положений и других документов правового характера; соблюдения этапов согласования проектов документов; - навыками критического восприятия информации; - вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.

ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка). <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; - самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников; - нормами деловой переписки и делопроизводства.
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - социально взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре; - управлять работой коллектива и работать в команде. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готов к поддержанию партнерских отношений; - способен к работе в коллективе; - демонстрирует готовность к сотрудничеству; - способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников; - оказывать помощь подчиненным.
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы самообразования, самоорганизации личности; - принципы построения организационных структур и распределение функций управления. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самоорганизовывать свою деятельность, постоянно повышать образование; - самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу; - управлять работой коллектива и работать в команде; - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства; - умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности; - владеть навыками самостоятельной работы; - стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства;

		- способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы.
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной деятельности коллектива. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний, и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения методов и средств физической культуры для обеспечения своего здоровья и здоровья коллектива
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасность жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ причин возникновения ЧС; - разрабатывать мероприятия по их предупреждению; - осуществлять технический контроль; - внедрять систему обеспечения безопасности. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать в качестве пользователя персонального компьютера; - использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения, также в частности работать с программой Компас; - создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; - способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны.

		<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; - техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.
ОПК-2	<p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; - способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.

ОПК-3	<p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; - проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; - проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; - практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; - способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.
-------	---	--

ОПК-4	<p>готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания. <p>владеть:</p> <p>методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.</p>
ОПК-5	<p>готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию производства на предприятиях общественного питания; - основные особенности в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции; - планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей; - использовать отечественный и зарубежный опыт организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей; - ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания; - составлять меню для различных типов предприятий питания. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, а также новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства; - методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; - методами разработки производственной программы в зави-

		<p>симости от специфики предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами управления качеством кулинарной продукции; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; - обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.
ПК-1	<p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; - правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; - осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-2	<p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные информационные технологии, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать в качестве пользователя персонального компьютера; - использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными

	сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<p>средствами общего назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; - техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; - навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.
ПК-3	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасность жизнедеятельности; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; - внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
ПК – 4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения особенности и взаимосвязи. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; - рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; - правильно выбрать технологическое оборудование и вы-

		<p>полнить расчет основных технологических процессов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; - рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; - способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность; - способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ПК-5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей, финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологию, используемую в индустрии питания; - отечественную и зарубежную нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технический контроль; - разрабатывать и использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - широким компетентным подходом и инструментарием разработки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; - проектирование и реконструкцию предприятий питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - инструментами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; - участвует в планировке и оснащении предприятий питания.
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания; - основы проектирования и реконструкцию предприятий питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной предприятия питания малого бизнеса; - проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; - читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) организацией; - умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); - разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютерными программами; - составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила составления проектной документации. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

2.1 Описание показателей и методы оценивания компетенций

Индекс и содержание компетенции	Приобретаемые умения и навыки	Формы и методы оценивания компетенции	Используемая материальная база	Ф.И.О. работодателя, наименование организации
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Уметь: самостоятельно анализировать социально-аналитическую и научную литературу. Владеть: навыками критического восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования	Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Уметь: самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу Владеть: навыками критического восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования	Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Уметь: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы	Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.

	<p>для управления предприятиями питания.</p> <p>Владеть: навыками экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания.</p>		и проектирования	
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Уметь: использовать нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие производственную хозяйственную деятельность предприятия;</p> <p>- гражданское, административное, трудовое, финансовое и иные отрасли законодательства; управлять работой коллектива и работать в команде,</p> <p>Владеть: проведением контроля соответствия законодательству проектов приказов, инструкций, положений и других документов правового характера; соблюдения этапов согласования проектов документов, навыками критического восприятия информации, вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.</p>	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования	Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач	<p>Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории. самостоятельно</p>	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного произ-	

<p>межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>анализировать социально-политическую и научную литературу. Владеть: иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников, нормами деловой переписки и делопроизводства.</p>	<p>тенции</p>	<p>водства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	
<p>ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Уметь: социально взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре. управлять работой коллектива и работать в команде. Владеть: готов к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству; способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным.</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>
<p>ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Уметь: самоорганизовывать свою деятельность, постоянно повышать образование, самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>

	<p>в команде. стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков; Владеть: способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеть навыками самостоятельной работы; стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы.</p>		<p>производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	
<p>ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Уметь: самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний, и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования; Владеть: навыками применения методов и средств физической культуры для обеспечения своего здоровья и здоровья коллектива</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>

<p>ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Уметь: проводить анализ причин возникновения ЧС, разрабатывать мероприятия по их предупреждению, осуществлять технический контроль, внедрять систему обеспечения безопасности.</p> <p>Владеть: основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>
<p>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>Уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения, также в частности работать с программой Компас; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>

	<p>в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны.</p> <p>Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.</p>			
<p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Уметь: способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.</p> <p>Владеть: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и без-</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопечкарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдинов И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>

	<p>опасности сырья и готовой продукции питания; способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.</p>			
<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и го-</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродительных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>

	<p>готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.</p>			
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<p>Уметь: умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.</p>	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования	Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.
ОПК-5 готовностью к	Уметь: обосновать	Теоретические	Оборудование и	Начальник смены

<p>участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции; планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей. использовать отечественный и зарубежный опыт организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей; ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания, составлять меню для различных типов предприятий питания. Владеть: нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, а также новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами управления качеством кулинарной продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продук-</p>	<p>вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>
--	--	--	---	--

	<p>ции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p>			
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>

	<p>Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>			
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет. Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, иннова-</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>

	ционных и информационных технологий.			
ПК-3 Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p>Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования	Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.
ПК-4 Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p>Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами экс-</p>	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования	Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.

	<p>плуатации технологического и торгового оборудования способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.</p>			
<p>ПК-5 Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.</p> <p>Владеть: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>

	и безопасности сырья и готовой продукции питания			
ПК-6 Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Уметь: осуществлять технический контроль, разрабатывать и использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: широким компетентным подходом и инструментарием разработки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бро-дильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования	Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания. Владеть: инструментами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания.	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бро-дильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования	Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.
ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологиче-	Уметь: проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи	Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции	Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бро-дильных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория	Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.

<p>ского проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>(экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания. Владеть: компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>		<p>для самостоятельной работы и проектирования</p>	
<p>ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Владеть: методами оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>	<p>Теоретические вопросы и задачи позволяющие оценить сформированность компетенции</p>	<p>Оборудование и приборы лабораторий хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства, бродительных производств, виноделия и спиртового производства, компьютерный класс-аудитория для самостоятельной работы и проектирования</p>	<p>Начальник смены ОАО «Пивоварни Москва-Эфес» Ситдииков И.; главный технолог ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход» Короткова Е.Б.</p>

3 Порядок допуска, структура и содержание государственного экзамена

К государственному экзамену допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план) по ОПОП ВО направления подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Объем государственного экзамена составляет 1 зачетная единица (36 часов).

Государственный экзамен проводится в два этапа: теоретическая и практическая части.

Теоретическая часть включает в себя перечень вопросов или тестовые задания для проверки теоретических знаний, полученных при освоении ОПОП ВО. Тестирование обучающихся может быть проведено в письменной – устной форме и в электронной информационной образовательной среде университета (далее по тексту – ЭИОС), а также с использованием иных информационных ресурсов и программ в соответствии со спецификой данного направления подготовки. Практическая часть направлена на оценку готовности обучающихся, завершивших освоение ОПОП ВО, к реализации основных видов профессиональной деятельности.

Например (при проведении государственного экзамена в университете):

Теоретическая часть государственного экзамена проводится в аудитории

(указывается номер и наименование аудитории)

оснащенном соответствующим оборудованием и (или) компьютерном классе

(указывается номер и наименование аудитории)

с использованием необходимого программного обеспечения с обеспечением доступа в ЭИОС.

Практическая часть государственного экзамена проводится с организацией рабочих мест в учебных мастерских, лабораториях или аудиториях в условиях, максимально приближенных к профессиональной деятельности.

Практическая часть государственного экзамена

<i>Индекс компетенции</i>	<i>Характеристика рабочих мест (количество, название, перечень оборудования и (или) программного обеспечения и др.)</i>	<i>Место проведения</i>
<i>ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27</i>	<i>Количество рабочих мест –1 Рабочее место № 1 – «Расчитайте производственную рецептуру на порцию замеса теста на булочку «Сюрприз» Перечень оборудования рабочего места № 1: -стол -компьютер</i>	<i>Аудитория 313/6</i>
<i>ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27</i>	<i>Количество рабочих мест –3 Рабочее место № 2 – «Определение качества хлебобулочного изделия по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность,)Перечень оборудования рабочего места № 2 Сушильный шкаф СЭШ</i>	<i>Аудитория 307/6</i>

	<p>-бюксы -пробник Журавлева - Реактивы; NAOH 0,1n; фенолфталеин -титровальная установка -колбы 50, 250 мл; Хлебобулочные изделия</p>	
<p>ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27</p>	<p>Количество рабочих мест –2 Рабочее место № 3 – «Определение качества сахарного печенья по органолептическим и физико-химическим показателям. (намокаемость, щелочность печенья.)» Перечень оборудования рабочего места № 3 титровальная установка -колбы 50, 250 мл - Реактивы; KOH 0,1n; бромметилловый синий -сито</p>	<p>Аудитория 305/6</p>
<p>ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27</p>	<p>Количество рабочих мест –3 Рабочее место № 4 – «Определение качества макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям. (влажность, кислотность, сохранность формы сваренных изделий.)» Перечень оборудования рабочего места № 4 Сушильный шкаф СЭШ -бюксы - Реактивы; NAOH 0,1n; фенолфталеин -титровальная установка -колбы 50, 250 мл плита</p>	<p>Аудитория 307/6</p>
<p>ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27</p>	<p>Количество рабочих мест –1 Рабочее место № 5 – «Приготовление опары по заданной рецептуре» Перечень оборудования рабочего места № 5 -посуда; весы, стол Сырье: мука, дрожжи, соль, закваска</p>	<p>Аудитория 307/6</p>
<p>ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27</p>	<p>Количество рабочих мест –1 Рабочее место № 6 – «Приготовление хлебобулочного изделия по заданной рецептуре» Перечень оборудования рабочего места № 6 -Посуда; весы, стол -плита; расстойный шкаф; печь; инвентарь Сырье: сахар-песок; мука; дрожжи; яйца;</p>	<p>Аудитория 307/6</p>

Для проведения государственного экзамена разработаны фонды оценочных средств, которые согласованы с работодателями по профилю направления подготовки в рамках

ОПОП ВО. Комплект оценочных средств для государственного экзамена рассмотрен и утвержден на заседании ученого совета факультета.

Для проведения государственного экзамена подготовлены: перечни наглядных пособий, материалы справочного характера, нормативные документы, необходимое оборудование, расходные материалы.

Для проведения государственного экзамена в Университете создаются государственные экзаменационные комиссии в установленном порядке (*Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования*).

4 Оценочные материалы для государственного экзамена

Общую оценку государственного экзамена определяют члены комиссии с учётом соответствия содержания изложенного материала, владения обучающимся теоретическим материалом и практическими навыками в соответствии со спецификой направления и профиля подготовки.

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Оценка «неудовлетворительно» в зачетную книжку не вносится.

Оценки государственного экзамена объявляются обучающимся в день проведения экзамена после подписания соответствующих протоколов заседания комиссии (*Порядок оформления протоколов и ведения книг протоколов заседаний экзаменационных комиссий итоговой аттестации*).

4.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Шкала оценивания компетенций

Академическая оценка	Оценки			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

Критерии оценки

Оценка, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания, умение самостоятельно решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе методов, приемов, технологий, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал знания, умение самостоятельно решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал не достаточный уровень знаний и умений при решении проблемы/задачи теоретического и прикладного характера
«неудовлетворительно», ниже порогового уровня	Обучающийся продемонстрировал существенные пробелы в знаниях, отсутствие признаков удовлетворительного уровня, неумение решать практические задачи

4.2 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Примерные теоретические вопросы

1. Охарактеризуйте особенности размещения на хранение ячменя и солода для пивоваренной промышленности.
2. Дайте характеристику основного оборудования, применяемого для подготовки зернового сырья к переработке в пивоваренном производстве.
3. Приведите последовательную схему мойки, дезинфекции и замачивания ячменя в пивоварении. Дайте подробную характеристику каждой операции и используемому оборудованию при мойке, дезинфекции и замачивании ячменя в пивоварении.
4. Дайте подробную характеристику каждой операции и используемому оборудованию, используемому при сушке солода.
5. Разработайте технологическую схему получения светлого солода. Приведите основные технологические характеристики основных этапов получения светлого солода.
6. Приведите технологическую схему и режимы проведения статического солодоращения. Дайте техническое описание статической солодовни.
7. Дайте характеристику солодовням, применяемым в пивоваренной промышленности. Определите основные достоинства и недостатки солодовням, применяемым в пивоваренной промышленности.
8. Перечислите способы обработки воды для технологических целей в пивоварении. Дайте им характеристику. Расскажите в каких случаях необходим выбор того или иного метода обработки воды для технологических целей в пивоварении.
9. Перечислите основные этапы производства пивного сусла. Дайте подробную характеристику назначению каждого этапа производства пивного сусла.
10. Приведите схему дробления пивоваренного солода на шестивальцевых дробилках, с указанием рекомендуемых зазоров и состава помола.
11. Дайте подробную характеристику оборудованию и процессам, происходящим при затирании.
12. Назовите основные способы затирания пивоваренного сусла.
13. Составьте технологическую схему фильтрования пивного затора в фильтрационном аппарате и фильтр-прессе. Сформулируйте основную разницу в принципах действия фильтрационного аппарата и фильтр-пресса.
14. Дайте характеристику процессам, происходящим при кипячении сусла с хмелем. Приведите основные режимы, контролируемые технологом при кипячении сусла с хмелем.
15. Приведите способы ведения главного брожения, используемые в пивоварении.
16. Назовите и охарактеризуйте основное оборудование, которое используется для ведения главного брожения в пивоварении.
17. Приведите схему ускоренного брожения и дображивания пива в ЦКБА (ЦКТ). Дайте характеристику аппаратам.

18. Охарактеризуйте процесс осветления пивного сусла отстаиванием и сепарированием. Дайте характеристику принципам работы аппаратов, применяемых для осветления пивного сусла отстаиванием и сепарированием.
19. Приведите методику проведения фильтрации готового пива через диатомитовые фильтры и сепараторы.
20. Дайте характеристику используемого оборудования на линиях розлива пива в стеклянную тару, ПЭТ бутылки и кеги. Подберите технологическую линию розлива пива в стеклянную тару, ПЭТ бутылки и кеги.
21. Опишите принцип работы колончатого карбонизатора, его общее назначение и назначение отдельных его элементов.
22. Дайте техническую характеристику ферментированного ржаного солода, укажите его значение в технологии бродильных производств. Приведите технологическую схему производства ферментированного ржаного солода.
23. Приведите схему производства кваса из концентрата квасного сусла (ККС). Дайте обоснование целесообразности и необходимости применения каждой из операций технологического процесса при производстве кваса из ККС.
24. Опишите технологию добычи и производства минеральных вод. Дайте характеристику каждому этапу с описанием принципов работы агрегатов и оборудования.
25. Разработайте технологическую схему розлива безалкогольных напитков с описанием основного технологического оборудования.
26. Разработайте технологическую схему производства сахарного сиропа непрерывным способом при производстве безалкогольных напитков.
27. Разработайте технологическую схему производства сухого шипучего напитка.
28. Опишите технологию приготовления спиртованных соков. Дайте характеристику каждому этапу с описанием принципов работы агрегатов.
29. Опишите технологию приготовления спиртованных настоев и морсов. Дайте характеристику каждому этапу с описанием принципов работы агрегатов.
30. Дайте описание классификации ликероводочных изделий с указанием основных показателей качества, по которым дается данная классификация. Приведите технологическую схему производства ликероводочных изделий. Дайте краткую характеристику каждому этапу.
31. Дайте описание технологии фильтрации сортировки, обработки ее активным углем, фильтрации и доведения до требуемой крепости водки. Приведите характеристику основного оборудования применяемого для этого.
32. Приведите технологию приготовления водно-спиртовой смеси (сортировки) с указанием способов и описанием основного оборудования.
33. Приведите схему производства рома. Дайте обоснование целесообразности и необходимости применения каждой из операций технологического процесса производства рома.
34. Приведите схему производства виски. Дайте обоснование целесообразности и необходимости применения каждой из операций технологического процесса производства виски.
35. Приведите схему производства коньяка. Дайте обоснование целесообразности и необходимости применения каждой из операций технологического процесса производства коньяка.

36. Приведите общую технологию производства плодово-ягодных вин. Дайте описание основным режимам проведения брожения и дображивания при производстве плодово-ягодных вин.

37. Приведите общую технологию производства виноградных вин. Дайте описание основным режимам при проведении брожения и дображивания производства виноградных вин.

38. Приведите схему производства шампанского. Дайте обоснование целесообразности и необходимости применения каждой из операций технологического процесса производства шампанского.

39. Дайте описание технологии производства уксусной, молочной и лимонной кислот. Приведите характеристику основных способов с указанием основных режимных параметров при производстве уксусной, молочной и лимонной кислот.

40. Перечислите вспомогательные виды сырья, применяемые в спиртовой промышленности, и дайте им краткую характеристику.

41. Составьте технологическую схему непрерывного разваривания сырья при производстве спирта. Дайте описание всем этапам с указанием основных режимов и характеристикой основного оборудования.

42. Приведите схему механико-ферментативной подготовки крахмалистого сырья к сбраживанию. Дайте характеристику всем этапам с указанием основных режимов и характеристикой основного оборудования.

43. Опишите технологию проведения непрерывного осахаривания разваренной массы. Укажите способы, режимы проведения осахаривания разваренной массы с характеристикой принципа действия основных аппаратов.

44. Опишите технологию проведения периодического осахаривания разваренной массы с указанием режимов проведения и характеристикой принципа действия основных аппаратов.

45. Составьте технологическую схему периодического (трехступенчатого) разваривания сырья с совмещением процессов измельчения и осахаривания при производстве спирта. Дайте характеристику всем этапам с указанием основных режимов и характеристикой основного оборудования.

46. Приведите технологическую схему размножения чистой культуры дрожжей с указанием режимов и общей характеристикой основных аппаратов.

47. Приведите технологическую схему циклического способа спиртового брожения с указанием режимов и общей характеристикой основных аппаратов.

48. Приведите технологическую схему непрерывно-проточного способа спиртового брожения с указанием режимов и общей характеристикой основных аппаратов.

49. Опишите теоретические основы проведения ректификации. Дайте характеристику фазовому равновесию системы этанол – вода.

50. Опишите теоретические основы очистки спирта от летучих примесей. Дайте принципиальную характеристику основным типам брагоректификационных установок.

51. Дайте описание контактных устройств ректификационных колонн с перечислением основных параметров, по которым проводится контроль правильности их работы.

52. Приведите схему работы одноколонной сырцовой ректификационной установки. Дайте характеристику оборудованию, входящему в ее состав.

53. Приведите технологию работы бражной колонны. Укажите основные характеристики ее работы, которые должны постоянно или периодически контролироваться.

54. Приведите технологию работы элюционной колонны. Укажите основные характеристики ее работы, которые должны контролироваться.
55. Приведите технологию работы спиртовой колонны и колонны окончательной очистки. Укажите основные характеристики их работы, которые должны контролироваться.
56. Приведите технологию работы сивушной колонны и колонны для выделения спирта из головной фракции (разгонной колонны). Укажите основные характеристики их работы, которые должны контролироваться.
57. Опишите технологию получения, размножения и производственного культивирования посевного материала при поверхностном культивировании микроскопических грибов в спиртовом производстве.
58. Опишите технологию получения, размножения и производственного культивирования посевного материала при глубинном культивировании микроскопических грибов в спиртовом производстве.
59. Приведите технологическую схему разбавления, кларификации и стерилизации мелассы. Дайте определение целесообразности разбавления, кларификации и стерилизации мелассы и назовите основные технологические параметры их проведения.
60. Опишите технологическую схему сбраживания мелассы с указанием режимов и общей характеристикой основных аппаратов.

ВОПРОСЫ К ГОСЭКЗАМЕНУ ИЗ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ И ПРОМЫШЛЕННОЕ СТРОИТЕЛЬСТВО

1. Организация проектирования предприятий бродильной промышленности. Проектные организации.
2. Состав и содержание задания на проектирование.
3. Общая характеристика стадий проектирования.
4. Состав и содержание стадии технико-экономического обоснования (проекта) строительства предприятий.
5. Состав стадии «Рабочая документация», состав рабочих чертежей.
6. Типовые проекты и их применение.
7. Характеристика промышленных зданий. Требования, предъявляемые к промышленным зданиям.
8. Конструктивные схемы промышленных зданий.
9. Каркасы одноэтажных и многоэтажных промышленных зданий.
10. Унификация и типизация в строительстве. Единая модульная система. Виды размеров.
11. Объемно-планировочные решения промышленных зданий.
12. Вспомогательные здания и помещения предприятий бродильной промышленности.
13. Классификация предприятий бродильной промышленности по мощности, виду перерабатываемого сырья и выпускаемой готовой продукции.
14. Классификация спиртовых заводов. Мощность, состав и режим работы спиртовых и дрожжевых заводов.
15. Мощность, состав и режим работы предприятий пивобезалкогольной промышленности, заводов по розливу вин.

16. Основные принципы компоновки технологического оборудования, цехов и отделений предприятий бродильной промышленности.
17. Понятие производственных потоков. Приведите примеры горизонтальных, вертикальных и смешанных производственных потоков в бродильной промышленности.
18. Общие требования к компоновке и нормы размещения основного технологического оборудования предприятий бродильной промышленности.
19. Санитарно-техническое устройство предприятия: системы отопления, системы вентиляции и кондиционирования воздуха.
20. Санитарно-техническое устройство предприятия: системы водоснабжения и канализации.
21. Реконструкция и техническое перевооружение предприятий бродильной промышленности.
22. Применение ЭВМ и САПР при проектировании предприятий бродильной промышленности.
23. Выбор площадки для строительства предприятий отрасли. Роза ветров.
24. Генеральный план предприятия отрасли. Принципы расположения различных зон на территории предприятия.
25. Несущие и ограждающие элементы промышленных зданий.
26. Основные конструктивные элементы зданий: основания и фундаменты.
27. Основные конструктивные элементы зданий: колонны и перекрытия.
28. Конструктивные элементы зданий: стены и перегородки.
29. Конструктивные элементы зданий: полы, окна, двери, ворота, лестницы.
30. Правила составления аппаратурно-технологических схем. Оформление технологических схем. Условные обозначения и линии связи на схемах.

ВОПРОСЫ К ГОСЭКЗАМЕНУ ИЗ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ

1. Охарактеризуйте белково-протеиназный комплекс пивоваренного ячменя и его влияние на качество пива.
2. Охарактеризуйте углеводно-амилазный комплекс пивоваренного ячменя и его значение в производстве пива.
3. Охарактеризуйте цитолитический комплекс пивоваренного ячменя и его влияние на качество пива.
4. Опишите, с какой целью, и на каких этапах в спиртовом и пивоваренном производствах используются ферментные препараты.
5. Охарактеризуйте особенности структуры и химического состава пшеницы, риса и кукурузы, перерабатываемых для пивоварения.
6. Охарактеризуйте биохимические процессы, протекающие при послеуборочном дозревании зерна. Объясните процесс дыхания зерна, его виды и следствие. Укажите факторы, влияющие на интенсивность дыхания.
7. Охарактеризуйте биохимические и физико-химические процессы, происходящие при замачивании зерна для производства пивоваренного солода. Объясните роль кислорода и углекислого газа при замачивании зерна для производства пивоваренного солода.
8. Охарактеризуйте изменение ферментативной активности и состава веществ в зерне при проращивании (цитоллиз, амилолиз, протеолиз)
9. Охарактеризуйте цель сушки солода. Объясните биохимические и физико-химические процессы, происходящие на всех этапах и фазах сушки.
10. Охарактеризуйте физико-химические процессы при кипячении суслу с хмелем. Объясните процесс образования белково-дубильных соединений.

11. Охарактеризуйте коллоидный состав пива. Объясните механизм образования коллоидного помутнения и факторы, влияющие на коллоидную стойкость пива.
12. Охарактеризуйте способы повышения коллоидной стойкости пива.
13. Охарактеризуйте виды биологического помутнения пива.
14. Охарактеризуйте способы повышения биологической стойкости пива.
15. Охарактеризуйте строение водно-спиртовых растворов.

ВОПРОСЫ К ГОСЭКЗАМЕНУ ИЗ ДИСЦИПЛИН ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ СПИРТОВОГО ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ЛИКЕРОВОДОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Организация лаборатории технохимического контроля в спиртовом и ликероводочном производствах. Лабораторная документация. Основное и вспомогательное оборудование лабораторий спиртового и ликероводочного производств.
2. Виды контроля и классификация методов контроля в спиртовом и ликероводочном производствах.
3. Органолептические методы анализа этилового спирта из пищевого сырья, водок и ликероводочных изделий и их дегустационная оценка.
4. Характеристика дегустаций и организация дегустационной оценки.
5. Общие методы контроля спиртового и ликероводочного производств: методы определения массовой доли влаги.
6. Общие методы контроля спиртового и ликероводочного производств: методы определения объемной доли этилового спирта. Автоматические электронные приборы для определения объемной доли этилового спирта в спиртосодержащей продукции.
7. Анализ качества зерна для производства спирта. Показатели качества зерна. Отбор проб.
8. Контроль качества полупродуктов спиртового производства: анализ качества разваренной массы, осахаренной массы, зрелой бражки.
9. Контроль качества этилового спирта. Отбор проб. Показатели качества спирта-сырца и спирта этилового ректифицированного.
10. Требования к качеству питьевой и исправленной воды для ликероводочного производства. Отбор проб. Контроль процесса умягчения воды натрий-катионитовым методом. Контроль процесса водоподготовки методом обратного осмоса.
11. Контроль качества полуфабрикатов ликероводочного производства: плодово-ягодных спиртованных соков и морсов, спиртованных настоев и ароматных спиртов. Показатели качества полуфабрикатов.
12. Контроль качества водок: физико-химические и органолептические показатели качества водок и водок особых. Газохроматографический метод анализа примесей в водках.
13. Анализ ликероводочных изделий. Органолептические и физико-химические показатели качества ликероводочных изделий.
14. Учет в спиртовом и ликероводочном производствах.
15. Методы идентификации спиртовой и ликероводочной продукции: хроматография и хромато-масс-спектрометрические методы, ядерный магнитный резонанс, спектрально-люминисцентные методы.

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Основные виды и сорта хлебопекарной муки. Химический состав муки различных сортов.
2. Тритикалевая мука, особенности химического состава, хлебопекарные свойства, перспективы использования в хлебопекарной промышленности.
3. Дрожжи прессованные, инстантные и сушеные, дрожжевое молочко, их применение, показатели качества.
4. Дополнительное сырье: сахар, патока, жировые продукты солод, молоко и продукты его переработки; другие виды сырья, применяемое для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к качеству дополнительного сырья.
5. Нетрадиционные виды сырья, его применение в хлебопечении.
6. Прием и хранение муки на хлебопекарных предприятиях.
7. Процессы, происходящие при хранении муки. Созревание муки и изменение отдельных ее свойств. Порча муки и пути ее предупреждения
8. Подготовка муки к производству. Хранение и подготовка соли, сахара, дрожжей и другого сырья.
9. Понятие рецептуры (установочной и производственной).
10. Основные способы приготовления пшеничного теста, их характеристика.
11. Процессы, происходящие при замесе теста: физические, коллоидные, биохимические, микробиологические. Способы замеса теста.
12. Созревание теста, спиртовое и молочнокислое брожение. Размножение дрожжей. Изменение кислотности теста.
13. Физические, коллоидные и биохимические процессы при брожении теста.
14. Пути форсирования созревания теста. Обминка теста и влияние механической обработки теста. Определение готовности теста.
15. Соотношение и роль в тесте отдельных рецептурных компонентов воды и муки, соли и муки, сахара и муки, жировых продуктов и муки и т.д. Температура полуфабрикатов.
16. Жидкие дрожжи. Основные схемы приготовления жидких дрожжей.
17. Пшеничные закваски: высоко кислотные мезофильные закваски, КМКЗ, ацидофильные и др., их применение.
18. Преимущества и недостатки разных способов разрыхления теста.
19. Опарный и безопарный способы приготовления пшеничного теста, их сравнительная оценка.
20. Ускоренные способы приготовления пшеничного теста.
21. Технологии интенсифицированного приготовления пшеничного теста на основе быстрозамороженных полуфабрикатов.
22. Отличия в свойствах и способах приготовления ржаного теста, связанные с различиями в химическом составе и свойствах ржаной и пшеничной муки.
23. Способы приготовления ржано-пшеничного теста.
24. Основные операции разделки теста. Назначение каждой операции и режимы проведения, влияние на качество готовой продукции.
25. Способы выпечки хлеба. Процессы, происходящие в выпекаемом хлебе. Упек и усушка хлеба и факторы на них влияющие.
26. Технологический план производства хлебобулочных изделий, его составление и утверждение.
27. Процессы, происходящие в хлебе при хранении. Черствение хлеба, его сущность. Факторы, влияющие на процесс черствения, пути сохранения свойства хлеба после выпечки и замедление черствения.
28. Понятие выхода хлеба и его экономическое значение. Технологические потери и затраты, факторы на них влияющие. Нормирование выхода хлеба на хлебопекарных предприятиях.
29. Пути улучшения качества хлеба, полученного из дефектной муки.
30. Болезни хлеба, пути их предотвращения и мероприятия борьбы с ними.

ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Охарактеризируйте способы приготовления сахаро-паточных и сахаро-инвертных сиропов, преимущества и недостатки. Основные сироповарочные установки отечественного и импортного производства, принципы их работы.
2. Анатомическое строение какао-боба, химический состав и применение какао-бобов в кондитерском производстве.
3. Роль обжаривания какао-бобов. Изменения свойств какао-бобов, основные технологические параметры обжаривания.
4. Охарактеризируйте основные способы защитной обработки поверхности карамели.
5. Приведите технологическую схему получения леденцовой карамели с указанием основных технологических параметров.
6. Составьте технологическую схему переработки какао-бобов в какао тертое с указанием основных параметров операций.
7. Назовите основные компоненты сливочных кремов и их роль в кремообразовании.
8. Приведите технологическую схему приготовления бисквитного полуфабриката с указанием основных технологических параметров операций.
9. Составьте технологическую схему производства заварных пряников с указанием основных технологических параметров операций.
10. Изложите различия в технологии сырцовых и заварных пряников (требования к качеству сырья, теста и готовых изделий).
11. Физико-химические свойства какао-масла. Предотвращение жирового поседения шоколада и шоколадной глазури.
12. Охарактеризируйте основные способы формования корпусов конфет.
13. Изложите технологию производства десертного шоколада с указанием основных параметров технологических операций.
14. Дайте характеристику сырья, используемого в производстве вафель.
15. Составьте технологическую схему производства вафель с указанием основных технологических параметров операций.
16. Составьте технологическую схему производства яблочного мармелада с указанием основных технологических параметров операций.
17. Составьте технологическую схему производства сахарного печенья с указанием основных технологических параметров операций.
18. Основные соли-модификаторы, применяемые при производстве мармелада. Объясните механизм их действия.
19. Изложите технологию получения помады «холодным» способом.
20. Особенности приготовления эмульсии и теста для вафельных листов.
21. Составьте технологическую схему производства зефира с указанием основных технологических параметров операций.
22. Пенообразователи в производстве пастильных изделий и сбивных конфет.
23. Характеристика физико-химических свойств сырья для производства сахарного печенья. Влияние компонентов рецептуры и параметров замеса теста на реологические свойства теста.
24. Кинетика и условия студнеобразования пектиновых веществ.
25. Какую роль играют рецептурные компоненты в образовании затяжного теста?
26. Назовите ассортимент начинок для производства вафель и требования к их физико-химическим показателям.
27. Составьте технологическую схему производства затяжного печенья с указанием основных технологических параметров операций.
28. Особенности витаминизации кондитерских изделий. Важнейшие витамины, витаминсодержащие виды сырья, обеспечение их сохранности в производстве.

29. Охарактеризуйте разрыхлители, используемые в кондитерском производстве, раскройте механизм их действия.
30. Обогащение кондитерских изделий незаменимыми аминокислотами и белками.

Технология макаронного производства

1. Классификация макаронных изделий.
2. Рецептура и типы замесов макаронного теста.
3. Нетрадиционное сырье для производства макаронных изделий.
4. Вакуумирование теста, его значение и условия проведения.
5. Дефекты макаронных изделий и методы их устранения.

Вопросы по ТХК в хлебопекарном и кондитерском производстве.

1. Показатели качества макаронных изделий. Сущность методик определения качества. Определение варочных свойств макаронных изделий.
2. Показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки. Сущность методик определения хлебопекарных свойств пшеничной муки.
3. Показатели хлебопекарных свойств ржаной муки. Сущность методик определения хлебопекарных свойств ржаной муки.
4. Методика определения автолитической активности муки по числу падения (ЧП). Требования НТД к данному показателю для пшеничной и ржаной муки.
5. Методы определения качества хлебопекарных дрожжей. Требования ГОСТ к качеству прессованных дрожжей.
6. Определение массовой доли сырой клейковины и ее качества в пшеничной муке. Требования НТД к данному показателю для сортовой хлебопекарной муки и муки общего назначения.
7. Определение сахара и редуцирующих веществ в КИ. Сущность действующих методик. Методика определения РВ феррицианидным фотоэлектроколориметрическим методом.
8. Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки по пробной лабораторной выпечке хлеба по ГОСТ 27669.
9. Определение массовой доли жира в кондитерских изделиях. Сущность действующих методик. Методика определения массовой доли жира рефрактометрическим методом.
10. Методы контроля качества пшеничной муки на зараженность картофельной палочкой.
11. Методики определения плотности и намокаемости мучных кондитерских изделий.
12. Определение физико-химических (влажности, пористости и кислотности) показателей качества хлеба.
13. Определение сахарозы поляриметрическим способом. Настройка сахариметра.
14. Определение кислотности и щелочности кондитерских изделий.
15. Определение плотности мармеладно-пастильных и мучных кондитерских изделий. Требования НТД к данному показателю по видам изделий.
16. Требования к качеству агара. Методы определения качества. Определение прочности агарового студня на приборе Валента.
17. Методы определения качества сахара-песка. Требования к качеству сахара-песка для промышленной переработки.
18. Методы определения качества крахмальной патоки. Требования к качеству карамельной патоки.
19. Сравнительная характеристика методик определения массовой доли влаги и сухих веществ в кондитерских изделиях. Методики для оперативного контроля производства.

20. Требования к качеству плодово-ягодного пюре. Определение студнеобразующей и патообразующей способности.
21. Основные правила проведения дегустационного анализа. Условия проведения, требования к дегустаторам и определение их сенсорных способностей. Обработка результатов дегустации.
22. Денсиметрические методы анализа. Правила работы с ареометрами и пикнометрами.
23. Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий на примере производства ржано-пшеничного хлеба.
24. Технохимический контроль производства карамельных изделий на примере карамели с фруктово-ягодными начинками.
25. Технохимический контроль производства мучных кондитерских изделий на примере производства сахарного печенья.
26. Технохимический контроль производства мармеладо-пастильных изделий на примере производства фруктово-ягодного мармелада.
27. Технохимический контроль производства шоколадных изделий на примере производства плиточного шоколада без добавлений.
28. Технохимический контроль производства помадных конфет на примере молочной помады с глазурью.
29. Требования к органолептическим показателям качества хлебобулочных изделий.
30. Пищевая ценность хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Особенности их расчета.

Технологическое оборудование отрасли.

1. Технические характеристики и конструктивные особенности наиболее распространенных марок печей для хлебопекарен.
2. Печь ПХЗС-25М. Особенности конструкции, технические характеристики и назначение. Расчет производительности.
3. Делитель укладчик тестовых заготовок для РПА типа П6-ХРМ и ХПА-40. Техническая характеристика, работа и конструктивные особенности.
4. Тестоделитель «Кузбасс» со смазчиком форм. Техническая характеристика, принцип работы и конструктивные особенности. Расчет производительности.
5. И8-ХТА-6. Назначение, устройство, принцип работы и расчет производительности.
6. Машино-аппаратурная схема установок для приготовления и расходования соли и сахара. Конструктивные особенности, принципы работы и расчет.
7. Методика расчета и проектирования склада БХМ. Подбор состава оборудования.
8. Изобразите схематично склад БХМ для хлебозавода средней мощности с указанием состава оборудования.

Проектирование предприятий отрасли.

1. Классификация и типы хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.
2. Современная технологическая схема производства формовых сортов хлеба из ржаной муки.
3. Современная технологическая схема производства подовых сортов хлеба из ржаной муки.
4. Современная технологическая схема подовых сортов хлеба из пшеничной сортовой муки.
5. Современная технологическая схема производства батончиков.
6. Технологический план производства, его содержание, составление и утверждение приказом предприятия.

7. Хранение муки на предприятиях отрасли. Требования при проектировании складов БХМ и складов хранения муки в таре.
8. Приготовление теста в тестоприготовительных агрегатах. Требования при проектировании.
9. Аппаратурно-технологическая схема цеха жидких дрожжей.
10. Требования при проектировании пекарного и остывочного отделений и экспедиции.
11. Строительные элементы зданий и сооружений предприятий отрасли.

Примерные тестовые задания

1. Под мучными кондитерскими изделиями понимают:

- а) изготовленные из сахара с высоким содержанием муки, жира и яиц;
- б) изготовленные из муки с высоким содержанием сахара, жира и яиц;
- в) изготовленные из муки со средним и низким содержанием сдобы.

2. Мучные кондитерские изделия изготавливаются:

- а) из одного вида теста;
- б) из теста и других масс;
- в) верны вышеперечисленные ответы.

3. Какая мука не используется при производстве большинства мучных КИ:

- а) ржаная;
- б) овсяная;
- в) пшеничная;

4. Используется ли мука крупчатка в производстве МКИ:

- а) нет;
- б) да;
- в) только в производстве затяжного печенья.

5. Как влияют жиры на свойства кондитерского теста:

- а) повышают мягкость теста;
- б) повышают пластичность теста;
- в) повышают намокаемость теста.

6. Добавление соли в кондитерское тесто способствует:

- а) повышению растворимости сахара;
- б) снижению растворимости сахарозы;
- в) заметного влияния не оказывает.

7. В присутствии жира в кондитерском тесте растворимость сахарозы:

- а) повышается;
- б) не изменяется;
- в) снижается.

8. Как влияет жир на набухание клейковины муки:

- а) снижает;
- б) повышает;
- в) не влияет.

9. С повышением концентрации сахарозы в тесте набухание клейковины муки:

- а) повышается;
- б) снижается;
- в) не изменяется.

10. Как влияет крахмал на набухание клейковины муки:

- а) снижает;
- б) повышает;
- в) не влияет.

11. Тесто для сахарного печенья должно обладать:

- а) упругостью;
- б) пластичностью;
- в) растяжимостью.

12. Тесто для сахарного печенья готовится:

- а) на дрожжах и химических разрыхлителях;
- б) на химических разрыхлителях;
- в) на дрожжах.

13. Обязательно ли приготовление эмульсии для производства сахарного теста:

- а) да;
- б) нет;
- в) обязательно на комплексных М.Л.

14. Тесто для затяжного печенья должно быть:

- а) эластичным;
- б) пластичным;
- в) упругим.

15. Какая должна быть температура теста для затяжного печенья:

- а) больше, чем для сахарного печенья;
- б) как и для сахарного печенья;
- в) ниже, чем для сахарного печенья;

16. Назовите влажность для затяжного теста:

- а) 13,5% - 17,5%;
- б) 17,5% - 21,5%;
- в) 22% - 28%;
- г) 28% - 34 %.

17. Применяется ли расстойка для затяжного теста?

- а) нет;
- б) да;
- в) применяется только на КМЛ.

18. Назовите роль выполнения прокатки теста для затяжного печенья:

- а) тщательное перемешивание компонентов;
- б) ускорение набухания теста;
- в) для снятия внутренних напряжений теста.

19. Сахар в рецептуру затяжного теста вводится:

- а) больше чем в сахарное тесто;
- б) больше чем в сдобное тесто;
- в) меньше чем в сахарное и сдобное тесто.

20. Назовите цель введения пиросульфита натрия в затяжное тесто:

- а) для расслабления клейковины;
- б) для укрепления клейковины;
- в) для повышения ВПС клейковины.

21. Бывают ли крекеры без жира:

- а) никогда;
- б) отдельные сорта;
- в) всегда с жиром.

22. Галеты изготавливают:

- а) на химических разрыхлителях;
- б) на дрожжах;
- в) без дрожжей (сбивают).

23. Отличаются ли по влажности тесто для галет и крекеров:

- а) да;
- б) нет.

1 Температура плавления сахарозы составляет:

- а) 160-165 °С
- б) 180-188 °С
- в) 201-207 °С

2 Гигроскопичность сахарозы связана:

- а) кристаллическим строением
- б) гидрофильными свойствами молекул фруктозы и глюкозы
- в) наличием редуцирующих сахаров на поверхности кристаллов

3 При гидролизе сахароза распадается

- а) на 2 молекулы глюкозы
- б) на 2 молекулы фруктозы
- в) на молекулы фруктозы и глюкозы
- г) на молекулы мальтозы и фруктозы

4 Срок хранения сахарозы в чистом виде составляет:

- а) 1-2 года
- б) 3-4 года
- в) не ограничен

5 Важнейшим показателем качества патоки является:

- а) содержание СВ, %
- б) содержание РВ, %
- в) цветность.

6 Роль патоки в производстве сахаристых кондитерских изделий заключается:

- а) в повышении гигроскопичности изделий
- б) в повышении степени сладости изделий
- в) анти кристаллизационные свойства в сахаристых растворах

7 Какой из моносахаров более гигроскопичный?

- а) глюкоза
- б) фруктоза
- в) мальтоза

8 Инвертный сироп получают:

- а) кислотным гидролизом
- б) ферментативным гидролизом
- в) обоими вышеперечисленными способами

9 Как предупредить реинверсию полученного инвертного сиропа:

- а) хранить в теплых условиях $>15\text{ }^{\circ}\text{C}$
- б) хранить при температуре $<15\text{ }^{\circ}\text{C}$
- в) хранить в подкисленном состоянии
- г) как в пунктах а) и в)

10 Значение яблочного пюре:

- а) является источником пектина
- б) является источником органических кислот
- в) используется как антикристаллизатор

11 Назовите фруктово - ягодный полуфабрикат гетерогенной структуры.

- а) подварка
- б) припас
- в) повидло
- г) варенье

12 Особенности пектина как студнеобразователя:

- а) формирует гель в присутствии сахара
- б) формирует гель в присутствии кислоты
- в) формирует гель в присутствии сахара и кислот
- г) верны все вышеперечисленные факторы

13 У какого студнеобразователя наибольшая прочность геля:

- а) у пектина
- б) у агара
- в) у желатина
- г) у фуцелларана

14 Под ферментацией какао-бобов понимается:

- а) очистка от остатков плодовой оболочки
- б) сбразивание пульпы плода вместе с бобами
- в) прогревание какао-бобов на солнце

15 Назовите основной алколоид какао-бобов

- а) теофиллин
- б) кофеин
- в) теобромин

16 Назовите температуру плавления какао-масла:

- а) 25-29 °С
- б) 29-31 °С
- в) 31-35 °С
- г) 35-38 °С

17 Коэффициент отжатия какао- масла это:

- а) отношение полученного какао-масла к массе какао-тертого
- б) отношение полученного какао-масла к массе СВ какао-тертого

18. Карамелью называется изделие:

- а) изготовленное из сахаро-паточной массы с добавлениями.
- б) изготовленное из сахаро-паточно-фруктовой массы
- в) изготовленное из сахаро-паточно-жировой массы.

19 Карамельный сироп состоит:

- а) из сахара и патоки
- б) из сахара, патоки и органических кислот
- в) из сахара, патоки и красителя.

20. Лимонная кислота в карамель добавляется:

- а) в виде кристаллов
- б) в виде водного раствора
- в) в любом виде.

21. Цель выполнения операции «проминка» в производстве карамели:

- а) удаление пузырьков воздуха
- б) улучшение структуры
- в) ускорение кристаллизации

22. В механизированной линии карамель охлаждается:

- а) контактном способом
- б) контактно – конвективным способом
- в) конвективным способом

23. Тянутая карамель от не тянутой отличается:

- а) химическим составом
- б) структурой
- в) вышеперечисленными свойствами.

24 Как ускорить варку карамельной массы?

- а) повысить температуру
- б) создать вакуум
- в) увеличить дозировку патоки (инвертного сиропа)

25 Основным рабочим органом карамелеобкаточной машины является:

- а) ролики
- б) конусообразные веретена

в) парно работающие вальцы

26 Нормальной рецептурой карамельной массы считается:

а) на 100 частей сахара 30 частей патоки

б) на 100 частей сахара 40 частей патоки

в) на 100 частей сахара 50 частей патоки

Пример практических заданий

<p>БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ</p>	<p>Экзаменационный билет № <u>1</u> <i>Квалификационный экзамен</i></p>	<p>Кафедра ТОП и ПРС Утверждено на заседании кафедры «16» мая 2018 г. Зав. кафедрой</p>
--	---	---

1. Определите качество хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность)
2. Определите качество макаронных изделий по физико-химическим показателям (влажность макаронных изделий)
3. Приготовление опары по заданной рецептуре. Физико-химические и органолептические показатели опары. Определение готовности опары.

<p>БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ</p>	<p>Экзаменационный билет № <u>2</u> <i>Квалификационный экзамен</i></p>	<p>Кафедра ТОП и ПРС Утверждено на заседании кафедры «16» мая 2018 г. Зав. кафедрой</p>
--	---	---

1. Определите качество хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность)
2. Определите качество сахарного печенья по органолептическим и физико-химическим показателям. (щелочность печенья)
3. Приготовление теста по заданной рецептуре. Физико-химические и органолептические показатели готовности теста. Способы приготовления пшеничного и ржано-пшеничного теста.

<p>БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ</p>	<p>Экзаменационный билет № <u>3</u></p>	<p>Кафедра ТОП и ПРС Утверждено на заседании кафедры</p>
--	---	--

УНИВЕРСИТЕТ	<u>Квалификационный экзамен</u>	«16» мая 2018 г. Зав. кафедрой
-------------	---------------------------------	-----------------------------------

1. Определите качество хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность)
2. Определите качество пряничного изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.(щелочность пряничного изделия)
3. Контроль параметров расстойки хлебобулочного изделия. Параметры расстойки формовых и подовых изделий. Определение готовности расстойавшегося изделия.

БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ	Экзаменационный билет № 4 <u>Квалификационный экзамен</u>	Кафедра ТОП и ПРС Утверждено на заседании кафедры «16» мая 2018 г. Зав. кафедрой
--	---	--

1. Определите качество хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность)
2. Определите качество макаронных изделий по физико-химическим показателям (влажность макаронных изделий)
3. Контроль параметров выпечки хлебобулочных изделий. Параметры выпечки формовых и подовых изделий. Определение готовности хлебобулочных изделий.

БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ	Экзаменационный билет № 5 <u>Квалификационный экзамен</u>	Кафедра ТОП и ПРС Утверждено на заседании кафедры «16» мая 2018 г. Зав. кафедрой
--	---	--

1. Определите качество хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность)
2. Определите качество пряничного изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.(влажность пряничного изделия)
3. Разделка хлебобулочных изделий. Основные операции разделки формовых и подовых изделий.

БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ	Экзаменационный билет № 6	Кафедра ТОП и ПРС Утверждено на заседании кафедры
---	------------------------------	---

УНИВЕРСИТЕТ	<u>Квалификационный экзамен</u>	«16» мая 2018 г. Зав. кафедрой
-------------	---------------------------------	-----------------------------------

1. Определите качество хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность)
2. Определите качество сахарного печенья по органолептическим и физико-химическим показателям.(намокаемость печенья)
3. Приготовление закваски. Технологический режим приготовления закваски. Микрофлора ржаных заквасок. Пшеничные закваски. Виды заквасок для приготовления ржаного теста.

БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ	Экзаменационный билет № <u>7</u> <u>Квалификационный экзамен</u>	Кафедра ТОП и ПРС Утверждено на заседании кафедры «16» мая 2018 г. Зав. кафедрой
--	--	--

1. Определите качество хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность)
2. Определите качество пряничного изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.(щелочность пряничного изделия)
3. Приготовление питательной смеси для закваски. Основные показатели питательной смеси.

БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ	Экзаменационный билет № <u>8</u> <u>Квалификационный экзамен</u>	Кафедра ТОП и ПРС Утверждено на заседании кафедры «16» мая 2018 г. Зав. кафедрой
--	--	--

1. Определите качество хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность)
2. Определите качество макаронных изделий по физико-химическим показателям (влажность макаронных изделий)
3. Контроль параметров выпечки хлебобулочных изделий. Технологические параметры выпечки подовых и формовых изделий. Определение готовности хлебобулочных изделий.

<p style="text-align: center;">БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ</p>	<p style="text-align: center;">Экзаменационный билет № <u>9</u> <i>Квалификационный экзамен</i></p>	<p style="text-align: center;">Кафедра ТОП и ПРС Утверждено на заседании кафедры <u>«16» мая 2018 г.</u> Зав. кафедрой</p>
--	---	--

1. Определите качество хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность)
2. Определите качество макаронных изделий по физико-химическим показателям (сохранность формы сваренных изделий)
3. Контроль параметров расстойки хлебобулочных изделий. Параметры расстойки формовых и подовых изделий. Назначение предварительной расстойки тестовых заготовок. Цель окончательной расстойки тестовых заготовок.

<p style="text-align: center;">БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ</p>	<p style="text-align: center;">Экзаменационный билет № <u>10</u> <i>Квалификационный экзамен</i></p>	<p style="text-align: center;">Кафедра ТОП и ПРС Утверждено на заседании кафедры <u>«16» мая 2018 г.</u> Зав. кафедрой</p>
--	--	--

1. Определите качество хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (влажность, пористость, кислотность)
2. Определите качество сахарного печенья по органолептическим и физико-химическим показателям. (влажность, печенья)
3. Приготовление закваски. Технологический режим приготовления закваски. Физико-химические показатели закваски.

Задание 1

...

Задача 1

...

5 Особенности организации государственного экзамена для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация государственного экзамена инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется на основе адаптированной образовательной программы с использованием специальных методов и материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Государственный экзамен для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или индивидуально.

Задания для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Категория обучающихся	Формы предоставления материалов
С нарушением слуха	- в печатной форме; - в форме электронного документа.
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.
С нарушением опорно-двигательного аппарата	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ предусмотрены следующие оценочные средства:

Категория обучающихся	Виды оценочных средств	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	тест	преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	собеседование	преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушением опорно-двигательного аппарата	решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля с помощью электронной информационной образовательной среды Университета, письменная проверка.

Обучающимся инвалидам и лицам с ОВЗ увеличивается время на подготовку ответов к экзамену, допускается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов экзамена инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства предоставляются ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ или могут использоваться собственные технические средства обучающихся.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

При проведении процедуры оценивания результатов экзамена инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

1. Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика).

2. Доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода).

3. Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

4. Присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание).

Обучающимся инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в электронно-библиотечных системах. А также предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В зависимости от нозологии для пользователей с ОВЗ организован доступ к электронным информационным и образовательным ресурсам библиотеки университета из любой точки с доступом к «Интернет». Заключен договор о сотрудничестве с Башкирской республиканской специальной библиотекой для слепых. Предоставляется возможность аудио прослушивания и сохранения файла электронных изданий ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека технического вуза» (полные тексты изданий доступны пользователям ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, после самостоятельной регистрации в Электронной библиотечной системе Университета). Предоставляется возможность пользоваться бесплатным мобильным приложением для операционных систем IOS и Android ЭБС издательства «Лань», с синтезатором речи (возможность использования книг в учебном процессе для незрячих и слабовидящих обучающихся).

При необходимости экзамен проводится с использованием специальных средств в аудитории для маломобильных групп населения, в котором установлен мультимедийный проектор и организовано два рабочих места с доступом к электронной информационной образовательной среде и сети Интернет. Данное помещение оснащено: индукционной петлей ИС-50Л (усиление звука для слабослышащих обучающихся); персональными компьютерами, с программой экранного доступа («Jaws for Windows 16.0 Pro»), брайлевским дисплеем (тактильный дисплей Брайля PAC Mate 20) для студентов с нарушением зрения; специальными партами для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата; мобильным видеоувеличителем; портативной информационной индукционной системой «Исток А2» для слабослышащих обучающихся.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения ГИА подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение государственного экзамена

а) Основная литература:

Технология продуктов общественного питания

1. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / А. И. Мглинец [и др.] ; ред. А. И. Мглинец. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 735 с.
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Мглинец [и др.] ; ред. А. И. Мглинец. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 735 с. – Режим доступа: <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/index.html?IZTBUbLmUdShdmksy&894947199690&22>
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания [Текст] : сборник / [авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко]. - Киев : Арий, 2013. - 679 с.
4. Потапова, И. И. Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального проф. образования и проф. подготовки : допущено УМО по образованию / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. - М. : Академия, 2008. - 64 с.
5. Смирнова, Т. П. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум / Т. П. Смирнова ; МСХ РФ, Башкирский ГАУ. - Уфа : Башкирский ГАУ, 2012. - 133 с.
6. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова ; Балтийская академия туризма и предпринимательства. - М. : Академия, 2012. - 239 с.
7. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие / В. Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб. : Гиорд, 2010. - 229 с.
8. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания [Текст] : учебное пособие : допущено М-вом образования и науки РФ / В. А. Домарецкий. - М. : ФОРУМ, 2012. - 394 с.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" : рек. УМО по образованию / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2011. - 557 с.
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с – Режим доступа: <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=389895>

3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Е. Б. Мрыхина. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2012. - 176 с.
4. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с – Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=399678>
5. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" : рек. УМО по образованию / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - . - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 205 с.
6. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" : рек. УМО по образованию / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - . - СПб. : Троицкий мост, 2012. - . - 205 с. – Режим доступа : <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/oporb/index.html?lZTBULmUWwsmXytQ&161250000661&13>
7. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник/ М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова ; Балтийская академия туризма и предпринимательства. - М. : Академия, 2012. - 239 с.
8. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального проф. образования / В. В. Усов. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2008. - 432 с.
9. Белошاپка, М. И. Технология ресторанного обслуживания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений начального проф. образования / М. И. Белошاپка. - 3-е изд. стер. - М. : Академия, 2006. - 223 с.
10. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. образовательных учреждений сред. проф. образования, обуч. по спец. 100106 "Организация обслуживания в общественном питании" / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2008. - 319 с – Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=160197>

Проектирование предприятий общественного питания

Перечень рекомендованной к обязательному изучению основной учебной литературы представляет собой библиографический список печатных и/или электронных изданий не более чем из 3-5 наименований учебников и учебных пособий, составленный в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003. В данный перечень включается только та литература, которая представлена в достаточном количестве экземпляров в библиотеке университета (не менее 50 экземпляров на 100 студентов) или в электронно-библиотечных системах (ЭБС), подписанных Башкирским ГАУ по договорам с правообладателями на текущий учебный год.

программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. ЭБС znanium.com: <http://www.znanium.com>
2. ЭБС Лань <http://e.lanbook.com/>
3. ЭБС Проспект науки <http://www.prospektnauki.ru/>
4. ЭБС Троицкий мост <http://www.trmost.ru/>

5. Электронная библиотека Башкирского ГАУ <http://biblio.bsau.ru/>

перечень информационных технологий

<http://www.fsrar.ru/> официальный сайт Федеральной службы по регулированию алкогольного рынка.

(<http://elibrary.ru>) Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU

(www.cnsnb.ru/) Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии

(www.reglament.pro) Справочная информационная система «Регламент»