



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Принято на заседании
Ученого совета СОКИПТБ
(филиал)
Протокол № 3
От «27» сентября 2016г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОКИПТБ (филиал)
к.п.н.
А.В.Лёшина
«27» сентября 2016г.

Б3.Д.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
Подготовка и защита ВКР

по направлению подготовки:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль подготовки:
«Технология и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация:
«бакалавр»

Форма обучения:
«очная, заочная »

Москва 2016г

Фонд оценочных средств по Государственной итоговой аттестации обучающихся по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Подготовка и защита ВКР» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 **Технология продукции и организация общественного питания (высшее образования)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 12 марта 2015 г № 211 учебного плана по основной образовательной программе высшего образования «**Технология продукции и организация общественного питания**».

Фонд оценочных средств по Государственной итоговой аттестации обучающихся по основной образовательной программе разработан рабочей группой в составе: Степаненкова Л.Н. к.т.н., Лешина М.А., к.э.н., Кучерова Е.Н. к.э.н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
ученая степень, ученое звание, должность
к.т.н.



(подпись)

Л.Н. Степаненкова

Фонд оценочных средств по Государственной итоговой аттестации обучающихся по основной профессиональной образовательной программе обсужден и утвержден на заседании кафедры: «Подготовка и защита ВКР»
Протокол № 1 от «29» августа 2016 года

Фонд оценочных средств по Государственной итоговой аттестации рекомендован к утверждению представителями организаций-работодателей:

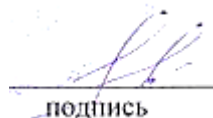
Наименование организации-работодателя
должность ОАО «Вяземский хлебокомбинат, директор



(подпись)

Антонова Н.Н.

Наименование организации-работодателя
должность МО «Вяземский район»
специалист отдела потребительского рынка



подпись

Баврина Л. И.

Заведующий кафедрой
учена степень, ученое звание
к.т.н.



(подпись)

Л.Н. Степаненкова

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
Подготовка и защита ВКР**

ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>знать: основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем, основные законы естественных дисциплин и фундаментальных разделов математики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности</p> <p>уметь: анализировать социально-значимые процессы и явления</p> <p>владеть: навыками интегрированности в современное общество</p>
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>знать: этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире, законы развития социальных систем</p> <p>уметь: выявлять и понимать закономерности общественного развития, идентифицировать себя с определенной социальной группой, страной</p> <p>владеть: методами самоидентификации, навыками общественно-значимой деятельности</p>
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>знать: основные положения экономической теории</p> <p>уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории</p> <p>владеть: методами и средствами экономических наук в условиях рыночной экономики</p>
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>знать: основы государственного правового регулирования, используемые в профессиональной деятельности</p> <p>уметь: методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов;</p> <p>владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</p>
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>знать: основы гуманитарных наук</p> <p>уметь: воспринимать, обобщать и анализировать аргументировано и четко строить свою речь</p> <p>владеть: навыками подготовки, написания и произнесения устных и письменных сообщений на одном из иностранных языков, способностью к постановке целей и выбору путей их достижения</p>
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>знать: основные закономерности общественного развития, моральные и правовые нормы современного общества</p> <p>уметь: терпимо относиться к социальным культурным различиям в обществе, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям</p> <p>владеть: навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями</p>
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>знать: особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности;</p> <p>уметь: управлять работой коллектива и работать в команде</p> <p>владеть: навыками организационной работы</p>
ОПК-1	способностью осуществлять	<p>знать: сущность и значение информации в развитии</p>

	поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	общества, особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; уметь: работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, использовать законодательные и нормативно-правовые акты области защиты информации и государственной тайны владеть: навыками соблюдения требований информационной безопасности
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления уметь: находить организационно-управленческие решения владеть: навыками организационной и исследовательской работы
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья персонала уметь: измерять и оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства владеть: практическими навыками выявления рисков в области безопасности труда
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; владеть: методами оценки параметров производственного микроклимата
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	знать: профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки уметь: применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности владеть: методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	знать: основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля уметь: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП владеть: методами оценки результативности системы контроля деятельности производства
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья персонала уметь: измерять и оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства владеть: практическими навыками выявления рисков в области безопасности труда
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к	знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей

	обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	уметь: предъявлять требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности владеть: методами аттестации работников по вопросам безопасности
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	знать: основы торговой деятельности уметь: организовывать процессы товародвижения владеть: методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	знать: основы психологии, профессиональные функции работников уметь: использовать мотивационные программы владеть: навыками оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	знать: профессиональные функции работников, основы управления уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, осуществлять руководство владеть: навыками составления индивидуальных и коллективных программ обучения
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	знать: основы организации производства и управления уметь: использовать полученные знания для управления персоналом и организации производства владеть: методами учета и анализа в организации управления и обеспечения производства
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	знать: принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы уметь: использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи владеть: методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания, навыками принятия управленческих решений
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование	знать: современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в

	новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	области развития потребительского рынка; уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания владеть: навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	знать: бизнес-планирование и экономику предприятий питания уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания владеть: методами планирования, экономического анализа, финансового аудита
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	знать: структуру биосферы; экосистемы; взаимоотношения организма и среды; экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права уметь: организовывать ресурсосберегающее производство; осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий владеть: навыками организации ресурсосберегающих технологий в производстве продукции общественного питания
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	знать: средства и методы повышения безопасности в чрезвычайных ситуациях; уметь: планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях; владеть: элементарными приемами и навыками при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	знать: нормативно-правовые документы торговой деятельности уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания владеть: методологией применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	знать: основы психологии, профессиональные функции работников уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников владеть: навыками использования информации для мотивации и стимулирования работников, методами коммуникации
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	знать: должностные обязанности работников уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения владеть: навыками составления обучающих и аттестационных программ
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-	знать: принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и

	хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	налоговой системы уметь: использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания владеть: методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	знать: основы психологии и деловых отношений, организации производства и управления уметь: проявлять лидерские качества, формировать профессиональную команду владеть: современными методами управления и организации производства
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знать: фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; уметь: проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований, делать выводы владеть: методами исследований, характерных для профессиональной области и методами их анализа, методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений;
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знать: современную научную материально-техническую базу; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; уметь: анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований владеть: методологией поиска и использования научно-технической информации
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	знать: метрологические принципы инструментальных измерений уметь: проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований; владеть: навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	знать: основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования уметь: правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями - проектировщиками, контролировать качество их работ владеть: навыками планировки и оснащения предприятий питания
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий	знать: основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, уметь: составлять техническое задание на

	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)	выполнение определённого вида технических работ, читать чертежи, проверять правильность подготовки технологического проекта владеть навыками составления плана расстановки технологического оборудования, монтажной привязки технологического оборудования
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	знать: основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования владеть: методами оценки технологических проектов
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	знать: основы индустрии питания и гостеприимства уметь: осуществлять расчеты технико-экономических показателей предприятия владеть: методологией поиска и использования информации для решения профессиональных задач
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	знать: основы маркетинга, рекламной и коммерческой деятельности уметь: планировать маркетинговые мероприятия и рекламные акции владеть: творческим мышлением, методами анализа, навыками маркетинговой работы и экономического анализа производства продукции питания
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента	знать: современный уровень развития рынка продовольственного сырья и общественного питания уметь: применять маркетинговые мероприятия для организации торгово-технологических процессов владеть: методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания

	продукции питания и продвижению ее на рынке	
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.	<p>знать: основы маркетинга и торговой деятельности</p> <p>уметь: работать с поставщиками</p> <p>владеть: навыками проведения маркетинговых исследований</p>

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Целью Государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

К видам итоговых аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации выпускников высшего учебного заведения относятся:

- защита выпускной квалификационной работы;
- государственный экзамен.

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний выпускнику присваивается степень бакалавр и выдается диплом государственного образца о высшем образовании.

2. Виды деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников включает:

- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях;
- хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;
- разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;
- контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- пищевые добавки и улучшители;
- пищевые продукты;
- пищевые предприятия;
- технологическое оборудование пищевых предприятий;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- нормативная и техническая документация;

- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- система производственного контроля.

Выпускник по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологической;
- экспериментально-исследовательской;
- организационно-управленческой;
- расчетно-проектной.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- обеспечение входного контроля качества, свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий на предприятиях;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществления контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

- экспериментально-исследовательская деятельность;

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов;

- участие в исследовании технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- проведение измерений;

- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

- анализ результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий на базе стандартных пакетов прикладных программ;

- организационно-управленческая деятельность;

- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;

- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;

- мотивация работников производства;
- организация профессионального обучения и аттестация работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
- организация работ по применению передовых технологий для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- расчетно-проектная деятельность;
- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств;
- реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкций действующих предприятий.

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2)
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)
- 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 (ОПК-1)
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения(ОПК-2)

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)
- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7)
- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8)
- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9)
- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10)

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11)
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12)
- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13)
- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14)
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15)
- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16)
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания,

способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17)

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18)
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг(ПК-19)
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20)
- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21)
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22)
- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23)
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими

методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)
- 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) (ПК-28)
- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30)
- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31)

- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32)
- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания. (ПК-33)

Цель Государственного экзамена – определить степень усвоения теоретических курсов обучения, умение выпускаемого специалиста проводить анализ современного состояния отрасли, умение диалектически мыслить, аргументировать свою точку зрения и активно использовать полученные теоретические знания в профессиональной деятельности.

Образовательная программа балакавриата предусматривает изучение студентом следующих учебных циклов дисциплин:

гуманитарный, социальный и экономический цикл;

математический и естественнонаучный цикл;

профессиональный цикл;

и разделов:

физическая культура;

учебная и производственная практики и/или научно-исследовательская работа;

государственная итоговая аттестация.

Программа государственного экзамена включает в себя такие дисциплины как:

Пищевая химия;

Основы технологий сырья для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

Реология пищевых масс;

Технология хлеба;

Технология кондитерских изделий;

Технология макаронных изделий;

Технология диетических изделий;

Проектирование предприятий;

Биотехнологические основы производства хлеба;

Физико-химические основы производства кондитерских изделий;

Физико-химические основы производства макаронных изделий;

Технохимический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях;

Технохимический контроль и учет на кондитерских предприятиях;

Технохимический контроль и учет на макаронных предприятиях

Содержание экзаменационных билетов рассматривается на заседании кафедры технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств и утверждается директором института «Технологии пищевых продуктов».

Экзаменационный билет содержит три вопроса.

Первый вопрос по технологии хлеба или технологии кондитерских изделий является основным и структурирован в форме кейса, как метода активного проблемно - ситуационного анализа, который соответствует четко поставленной цели, имеет соответствующий уровень трудности, является актуальным на сегодняшний день, может иметь несколько решений.

Студенту предлагается решить практическую задачу по организации на предприятии технологического обеспечения производства или внедрения определенных сортов изделий, по осуществлению мероприятий по совершенствованию ассортимента или улучшению качества изделий, а также по разработке технологических и технических мероприятий по повышению эффективности использования сырья и другим организационным и технологическим проблемам.

В вопрос включена практическая задача, решение которой связано с общей проблемой, сформулированной в вопросе.

Решение задачи предполагает умение студента рассчитывать и составлять производственные рецептуры, определять пищевую ценность изделий, рассчитывать потребность в сырье.

Первый основной вопрос по технологии хлеба или технологии кондитерских изделий, второй – по технологии кондитерских изделий или технологии хлеба, третий вопрос – по технологии макаронных изделий.

Студенту предлагается билет в соответствии с дисциплинами профессионального цикла, которые он изучал по выбору.

Перечень основных вопросов, выносимых для проверки знаний выпускников:

1. Предложите мероприятия по повышению качества какао-продуктов (тертое какао, масло какао) и увеличению их выходов.
Определите сравнительный выход масла какао, если содержание масла какао в тертом какао - 53,7 %, а в жмыхе - 12 и 16 %. Какое дополнительное количество масла какао при этом можно получить?
2. Предложите мероприятия по предотвращению жирового «поседения» шоколада при механизированной выработке 4 т шоколада «Прима».

Рассчитайте рецептурное содержание какао масла и расход какао-бобов на какао продукты (количество заверточного материала – 3%).

3. Предложите мероприятия, обеспечивающие получение 3,0 т высококачественных вафель с жировой начинкой "Лимонные" в условиях механизированного производства.

Рассчитайте количество воды и полуфабрикатов для получения вафель при влажности теста 62 %.

4. Предложите мероприятия, направленные на производство 4,0 т заварных пряников, соответствующих требованиям ГОСТ 15810 в условиях механизированного производства.

Рассчитайте количество воды, необходимое для замеса теста для заварных пряников «Российские». Влажность теста - 20 %, влажность пшеничной муки - 14,3 %.

5. Предложите мероприятия, обеспечивающие производство 3,0 т сахарного печенья, соответствующего требованиям ГОСТ 24901 в условиях механизированного производства.

Рассчитайте расход сырья (и потери в %) на выработку сахарного печенья.

6. Предложите мероприятия, направленные на получение 6,5 т помадных глазированных конфет.

7. Рассчитайте расход сырья для производства помадных конфет (количество заверточного материала – 5%). Содержание сухих веществ в патоке 78,5 %.

8. Предложите мероприятия для механизированного производства 2,0 т пралиновых глазированных конфет и 1,8 т батончиков на основе массы типа пралине.

Рассчитайте расход сырья, обеспечивающего выработку заданного ассортимента (количество заверточного материала – 5%) и укажите основные отличия в рецептурах.

9. Предложите мероприятия, обеспечивающие производство 600 кг зефира высокого качества в условиях механизированного производства.
Рассчитайте расход сырья и потери в % при влажности яблочного пюре 87%.
10. Предложите мероприятия по выработке механизированным способом трехслойного желевого мармелада, соответствующего требованиям ГОСТ 6442.
Рассчитайте расход сырья (в натуре и в %) для производства 4,0 т желевого мармелада на пектине. Содержание сухих веществ в патоке 80,1%.
11. Предложите мероприятия по организации выработки 2,5 т высококачественного фруктово-ягодного формового мармелада.
Рассчитайте количество лактата натрия 40 % концентрации, необходимое для производства мармелада, если кислотность яблочного пюре составляет 0,9 % в пересчете на яблочную кислоту.
12. Предложите мероприятия для организации механизированного производства 400 кг заварных пирожных «Трубочка» с кремом.
Рассчитайте расход сырья, необходимый для производства заварных пирожных «Трубочка» с кремом при содержании сухих веществ в пшеничной муке 85,8%; в патоке 79%; в сгущенном молоке 73%.
13. Предложите мероприятия, необходимые для организации производства 5 т шоколадных конфет «Ассорти» с тремя видами начинок. Самостоятельно выберите начинки.
Рассчитайте расход сырья (в натуре и в %) для выработки шоколадных конфет «Ассорти» с одним из видов начинки.
14. Предложите план мероприятий, необходимых для внедрения способа приготовления теста на жидких заквасках для производства булки

городской из пшеничной муки 1с массой 0,2 кг на хлебозаводе в г. Новороссийске.

15. Предложите план мероприятий, необходимых для обеспечения качества батона нарезного из пшеничной муки в/с массой 0,5 кг на хлебозаводе в г. Ростове-на-Дону при поступлении пшеничной муки со слабой клейковиной.

Рассчитайте количество воды, необходимое для замеса теста из 80 кг муки для батона нарезного из пшеничной муки в/с массой 0,5 кг с чрезмерно слабой клейковиной.

16. Предложите план мероприятий для организации производства хлеба столичного подового массой 0,8 на хлебозаводе г. Москвы.

Рассчитайте и сравните выход хлеба столичного формового массой 0,75 кг и подового массой 0,8 кг.

17. Предложите план мероприятий для организации выработки батонов студенческих из пшеничной муки 1 с массой 0,3 кг на поточно-механизированной линии хлебозавода в г. Пензе.

Рассчитайте производственную рецептуру на 100 кг муки для батона студенческого из пшеничной муки 1 с массой 0,3 кг в соответствии с выбранным способом его приготовления.

18. Предложите план мероприятий, необходимых для обеспечения выработки батонов столовых из пшеничной муки в/с массой 0,3 кг на хлебозаводе в г. Оренбурге при поступлении пшеничной муки с короткорвущейся клейковиной.

Рассчитайте суточный расход и запас комплексного улучшителя при производстве 8 т в сутки батонов столовых из пшеничной муки в/с массой 0,3 кг. Выход изделий – 136%.

19. Предложите план мероприятий, необходимых для обеспечения выработки хлеба белого из пшеничной муки в/с подового массой 0,8 кг

на хлебозаводе в г. Волгограде при поступлении пшеничной муки с повышенной автолитической активностью.

Рассчитайте количество молочной сыворотки, необходимое для замеса теста безопасным способом при выработке хлеба белого из пшеничной муки в/с подового массой 0,8 кг.

20. Предложите план мероприятий, необходимых для организации цеха замороженных полуфабрикатов на хлебозаводе в г. Нижнем Новгороде. Рассчитайте температуру воды на замес теста для булочки горчичной из пшеничной муки 1с массой 0,2 кг при замораживании полуфабрикатов после разделки.

21. Предложите план мероприятий, необходимых для выработки изделия с повышенным содержанием пищевых волокон на хлебозаводе г. Кемерово, расположенном в зоне экологического неблагополучия.

22. Рассчитайте часовую и суточную производительность ротационной печи при выработке хлебцев докторских массой 0,2 кг. Предложите план мероприятий, направленных на сохранение свежести батона подмосковного из пшеничной муки в/с массой 0,4 кг, вырабатываемого на поточно-механизированной линии хлебозавода г. Самары.

Как изменится выход батонов подмосковных из пшеничной муки в/с массой 0,4 кг при снижении усушки на 1% за счет быстрого охлаждения и упаковки изделий?

23. Предложите план мероприятий по организации теххимического контроля на пекарне производительностью 10-12 т/сут в г. Москве, вырабатывающей булочные и сдобные изделия.

Рассчитайте и сравните выход батонов нарезных из пшеничной муки первого сорта массой 0,4 кг, выработанных с использованием опарного и ускоренного способов приготовления теста.

24. Разработайте план мероприятий по организации выработки лечебных изделий, обогащенных йодом, в условиях цеха мелкоштучных изделий хлебозавода г. Нальчике.
- Рассчитайте суточный расход и запас ламинарии и лецитина при выработке 200 кг/сут хлебцев диетических отрубных с лецитином и морской капустой массой 0,3 кг. Выход изделий – 155%.
25. Разработайте план мероприятий, направленных на интенсификацию производства батончиков нарезных из пшеничной муки 1с массой 0,4 кг на поточно-механизированной линии хлебозавода в г. Пензе.
- Рассчитайте степень удовлетворения суточной потребности взрослого человека в белках, жирах и углеводах при употреблении 200 г батончика нарезного из пшеничной муки 1 с.
26. Внешние дефекты и дефекты мякиша хлеба из пшеничной муки с повышенной автолитической активностью, причины их вызывающие и способы предотвращения.
27. Ассортимент, пищевая ценность и достоинства макаронных изделий по ГОСТ Р 51865-2002
28. Процессы, происходящие при выпечке хлебобулочных изделий, их влияние на показатели качества готовых изделий.
29. Виды брака при производстве макаронных изделий и способы его переработки.
30. Процессы, происходящие при хранении хлебобулочных изделий (остывание, усушка, черствение). Режимы хранения. Назначение упаковки изделий.
31. Основные стадии производства макаронных изделий. Их краткая характеристика.
32. Выход хлебобулочных изделий и факторы, влияющие на его величину.
33. Требования к качеству сырья, используемого в производстве макаронных изделий быстрого приготовления по ГОСТ Р 52378 – 2005.

34. Технологические приемы, улучшающие качество хлебобулочных изделий.
35. Характеристика дополнительного сырья, используемого в макаронном производстве (пищевые добавки, обогатительные добавки). Влияние их на качество и пищевую ценность изделий. Дозы внесения в макаронное тесто.
36. Выход хлебобулочных изделий и факторы, влияющие на его величину.
37. Характеристика матриц для макарон, вермишели и лапши. Требования к материалам для изготовления матриц в макаронном производстве.
38. Роль кислотности при приготовлении ржаного теста.
39. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и способы устранения.
40. Внешние дефекты и дефекты мякиша хлеба из пшеничной муки с крепкой клейковиной, причины их вызывающие и способы предотвращения.
41. Приготовление теста в шнековом макаронном прессе. Устройство прессы. Структура макаронного теста.
42. Характеристика основного и дополнительного сырья, используемого при производстве хлебобулочных изделий.
43. Подберите условия стабилизации после низкотемпературных и высокотемпературных режимов сушки сырых изделий. Роль стабилизации в производстве макаронных изделий.
44. Внешние дефекты и дефекты мякиша хлеба из пшеничной муки с повышенной автолитической активностью, причины их вызывающие и способы предотвращения.
45. Дополнительное сырье, используемое в макаронном производстве (пищевые добавки, обогатительные добавки).
46. Способы предотвращения картофельной болезни хлебобулочных изделий.

- 47.Рецептура макаронного теста. Типы замеса макаронного теста.
- 48.Микрофлора пшеничных и ржаных полуфабрикатов, ее роль при производстве хлебобулочных изделий.
- 49.Способы формования макаронных изделий. Разделка и раскладка макаронных изделий.
- 50.Пути снижения технологических затрат и технологических потерь хлебопекарного производства.
- 51.Высоко и сверхвысокотемпературные режимы сушки макаронных изделий. Изменение реологических свойств макаронных изделий при высоко и сверхвысокотемпературной сушке.
- 52.Роль какао масла, как основного компонента шоколада. укажите особенности химического состава и свойств какао масла.
- 53.Способы формования макаронных изделий – длинных, коротких, сложной конфигурации. Назначение обдувки сырых макаронных изделий.
- 54.Опишите аппаратурно-технологическую схему производства какао порошка.
- 55.Конвективный способ сушки макаронных изделий. Основные параметры сушки.
- 56.Сравнительная характеристика сырцовых и заварных пряников. Особенности технологий. Показатели качества готовых изделий.
- 57.Требования к качеству пшеничной муки в макаронном производстве в соответствии с ГОСТ РФ. Макароны свойства пшеничной муки.
- 58.Виды сиропов, их химический состав и назначение при производстве сахарных кондитерских изделий. Изменение химического состава карамельного сиропа при уваривании.
- 59.Требования к качеству макаронных изделий быстрого приготовления в соответствии с ГОСТ Р 52378 – 2005.
- 60.Классификация и краткая характеристика мучных кондитерских изделий.

61. Охарактеризуйте последовательность и назначение отдельных стадий производства макаронных изделий.
62. Приведите характеристику шоколадных конфет «Ассорти» и соотношение основных полуфабрикатов. Приведите перечень сырья, полуфабрикатов и видов начинок. Требования, предъявляемые к начинкам.
63. Дайте определение пищевой ценности пищевой продукции. Способы повышения пищевой ценности макаронных изделий.
64. Дайте обоснование выбора сырья и рецептуры карамельного сиропа и карамельной массы. Роль патоки как основного сырья в карамельном производстве. Сущность изменения химического состава карамельного сиропа при уваривании.
65. Влияние качества муки на скорость прессования сырых изделий, производительность шнекового пресса и качество полуфабриката макаронных изделий.
66. Сравнительная характеристика леденцовой карамели и карамели с начинкой. Виды начинок для производства карамели. Показатели качества готовых изделий.
67. Типы замеса макаронного теста. Структура макаронного теста. Процессы, протекающие при замесе теста.
68. Характеристика массы пралине в технологии глазированных конфет. Виды орехов, применяемые в производстве пралине.
69. Упаковка и хранение макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий по ГОСТ Р 51865-2002.
70. Виды помады. Охарактеризуйте технологическую схему получения сахарной помады и помадных конфет. Показатели качества готовых изделий.

71. Роль стабилизации при производстве макаронных изделий. Стабилизация макаронных изделий после низкотемпературных и высокотемпературных режимов сушки.
72. Аппаратурно-технологическая схема механизированного производства заварных пирожных «Трубочка» с кремом.
73. Макароны из нетрадиционного сырья. Ассортимент и их пищевая ценность.
74. Виды брака шоколада. Способы предотвращения брака шоколада и условия хранения шоколада.
75. Низкотемпературный режим сушки макаронных изделий. Изменение структурно-механических свойств макаронных изделий при низкотемпературных режимах сушки.
76. Подготовка студентов к сдаче Государственного экзамена должна начинаться в период производственной практики.

Студент изучает материалы учебно-практических пособий по дисциплинам: технология хлеба, биотехнологические основы производства хлеба, технология кондитерских изделий, физико-химические основы производства кондитерских изделий, физико-химические основы макаронных изделий, технология макаронных изделий, теххимический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях; теххимический контроль и учет на кондитерских предприятиях; теххимический контроль и учет на макаронных предприятиях; пищевая химия, реология пищевых масс, пищевая химия. Находят в них ответы на приведенные выше вопросы. С целью глубокой проработки вопросов рекомендуется обращаться к рекомендуемой литературе.

Перед сдачей экзамена в помощь студентам преподаватели кафедры проводят консультации.

Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (высшее образование), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211_____	Протокол заседания Ученого совета № 3 от «27» сентября 20_16 года	__ . __ . ____
2.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» _____ 2015 года	__ . __ . ____
3.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» _____ 2016 года	__ . __ . ____
4.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» _____ 2017 года	__ . __ . ____
5.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» _____ 2018 года	__ . __ . ____

