

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДЕНО
Первым заместителем
Министра образования
Республики Беларусь

А. Богуш
« 6 » июня * 2016 г.

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

для абитуриентов, получивших профессионально-техническое образование с общим средним образованием, поступающих на сокращенный срок обучения в учреждения образования, реализующие образовательные программы среднего специального образования

Специальность 2-49 01 31 Технология пищевых производств

Минск
2016

Рекомендовано к изданию экспертным советом Республиканского
института профессионального образования

Ректор учреждения образования
«Республиканский институт
профессионального образования»

А.Х. Шкляр

Начальник центра
научно-методического обеспечения
профессионального образования
учреждения образования
«Республиканский институт
профессионального образования»

А.Н. Петрова

Авторы: *М. Г. Гусева*, методист учреждения образования «Могилевский государственный технологический колледж»
Н.С. Шалохина, заместитель директора по учебной работе учреждения образования «Могилевский государственный технологический колледж»

Рецензенты: *Н.В. Курилкина*, методист учреждения образования «Республиканский институт профессионального образования»
А.П. Червкова, методист учреждения образования «Республиканский институт профессионального образования»
Ю.И. Минальд, начальник отдела учреждения образования «Республиканский институт профессионального образования»

Типовая программа вступительного испытания составлена на основе «Сборника типовой учебно-программной документации для учреждений, обеспечивающих получение профессионально-технического образования по специальности 3-49 01 51 «Технология хлебопекарного производства», квалификации 3-49 01 51-52 «Машинист тесторазделочных машин» 2, 3, 4 разрядов, 3-49 01 51-53 «Пекарь» 2, 3, 4 разрядов, 3-49 01 51-54 «Тестовод» 2, 3, 4 разрядов, 3-49 01 51-55 «Формовщик теста» 3, 4 разрядов, 3-49 01 51-56 «Дрожжевод» 2, 3, 4 разрядов, 3-49 01 51-57 «Заквасчик» 4, 5 разрядов, специализации 3-49 01 51-57 01 «Машинист расфасовочно-упаковочных машин» 2, 3, 4 разрядов утвержденного Министерством образования Республики Беларусь 04.08.2011 г.; сборника типовой учебно-программной документации для учреждений, обеспечивающих получение профессионально-технического образования по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», квалификации 3-91 01 51-54 «Кондитер 2, 3, 4 разряда», утвержденного Министерством образования Республики Беларусь, 2011 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Абитуриенты, поступающие на сокращенный срок обучения, должны иметь профессионально-техническое образование с общим средним образованием и одну из квалификаций рабочего: «Дрожжевод» 3, 4 разрядов, «Заквасчик» 5 разряда, «Кондитер» 3, 4 разрядов, «Машинист тесторазделочных машин» 3, 4 разрядов, «Машинист распаковочно-упаковочных машин» 3, 4 разрядов, «Пекарь» 3, 4 разрядов, «Тестовод» 3, 4 разрядов, «Формовщик теста» 3, 4 разрядов, «Машинист расфасовочно-упаковочных машин» 3, 4 разрядов

В содержание программы вступительного испытания включен учебный материал учебных предметов: «Основы микробиологии, санитария и гигиена» («Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»), «Сырье и материалы» («Товароведение пищевых продуктов»), «Оборудование» («Оборудование торговых объектов общественного питания»)

К абитуриентам, поступающим в учреждения образования, реализующие образовательные программы среднего специального образования, предъявляются определенные требования к знаниям и умениям.

Требования к знаниям и умениям

Абитуриент *должен знать*:

роль и значимость механизации и автоматизации производства;

значение микробиологии, санитарии и гигиены в производстве;

морфологию микроорганизмов, их величину, строение, размножение, основные сведения о факторах внешней среды, оказывающих влияние на жизнедеятельность микроорганизмов;

физиологию микроорганизмов, химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание и рост микробных культур;

виды сельскохозяйственного сырья и материалов, подлежащих переработке в организациях хлебопекарного производства;

показатели качества, условия и сроки хранения крахмала, сахара и сахаристых веществ;

особенности микрофлоры сырья и готовой продукции, санитарно-гигиенические требования при производстве хлебобулочных изделий;

особенности получения, применения жиров и масел в производстве;

значение изюма, повидла, варенья в производстве;

особенности использования отдельных видов заверточных и упаковочных материалов в хлебопекарном производстве;

пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания;

влияние микробиологического загрязнения на качество готовой продукции;

источники инфекционных заболеваний, пути передачи и проникновения в организм человека патогенных микроорганизмов, меры предупреждения глистных заболеваний;

роль пищи в жизни человека, значение пищевых веществ, их энергетическую ценность, физиологическое значение, суточную потребность;

правила рациональной организации трудового процесса, санитарной культуры работников хлебопекарного производства, роль медицинского обследования;

значение санитарии и гигиены в работе хлебопекарных организаций, санитарные требования к сырью, помещениям, оборудованию, инвентарю, таре;

основные технологические процессы хлебопекарного производства, особенности технологических процессов переработки сырья;

устройство, принцип действия, особенности использования оборудования в различных организациях хлебопекарного производства и правила их эксплуатации;

основные виды топлива, их теплотворную способность, способы передачи тепла;

технические нормативные правовые акты, требования охраны труда, электро- и пожарной безопасности, санитарных правил и норм на производстве;

Абитуриент должен уметь:

определять зараженность муки картофельной болезнью;

определяет количество дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах хлебобулочных изделий;

определять бактериальное загрязнение рук, одежды, поверхностей исследуемых объектов;

определять подъемную силу и кислотность дрожжей;

определять качество сахара, патоки, меда, молока, молочных продуктов и яиц органолептическим способом

определять виды жиров и их качество органолептическим способом;

подготавливать к работе оборудование, применяемое для замеса и брожения теста, формовки тестовых заготовок и тесто закатки;

эксплуатировать оборудование, применяемое для подготовки и дозирования сырья;

подготавливать хлебопекарные печи к работе, регулировать параметры режимов выпечки хлебобулочных изделий;

читать и применять техническую и технологическую документацию

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены (Основы физиологии питания, санитарии и гигиены)

Морфология микроорганизмов

Классификация микроорганизмов: бактерии, дрожжи, плесневые грибы, вирусы.

Величина и форма, строение, размножение, спорообразование.

Полезное и вредное воздействие микробов на пищевые продукты.

Физиология микроорганизмов

Химический состав микробной клетки: содержание воды, белков, жиров, углеводов, минеральных веществ; их значение для жизни микроорганизма.

Основные факторы внешней среды, влияющие на микробы.

Распространение микроорганизмов в природе

Микрофлора почвы, воды, воздуха. Загрязнение пищевых продуктов через почву, воду, воздух

Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Пищевые инфекции. Общее понятие об инфекции. Источники инфекционных заболеваний, пути передачи и проникновение в организм человека патогенных микробов. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бактерионосительстве. Защитные силы организма. Прививки и их значение. Классификация пищевых инфекций: дизентерия, брюшной тиф, холера, бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур и др. Признаки заболеваний. Характеристика возбудителей. Источники инфекций. Причины и меры предупреждения пищевых инфекций.

Пищевые отравления. Понятие о пищевом отравлении. Общие признаки отравлений. Классификация пищевых отравлений, первая помощь больным.

Пищевые интоксикации бактериальной природы: эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикоз, возбудители и признаки заболеваний, причины возникновения и меры предупреждения.

Пищевые отравления немикробного происхождения. Отравление продуктами, ядовитыми по природе: грибами, ядрами косточковых плодов, сырой фасолью и др. Отравление временно ядовитыми продуктами: проросшим и позеленевшим картофелем, рыбой в период нереста и др. Отравление ядовитыми примесями: цинком, медью, мышьяком и др. Меры предупреждения пищевых отравлений. Понятие об аллергических явлениях.

Глистные заболевания. Понятие о глистах и глистных заболеваниях. Причины заражения человека глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний. Борьба с глистоносительством.

Основы гигиены труда, производственной санитарии, личной гигиены

Гигиена труда. рациональная организация трудового процесса. Понятие об утомляемости. Рабочая поза. Значение рационального режима труда и отдыха. Гигиена умственного и физического труда. Перерывы в работе, их назначение и правильная организация.

Производственная санитария. Факторы производственной среды и их воздействие на организм человека (шум, недостаточная освещенность, запыленность воздуха). Понятие о профессиональных заболеваниях, меры их предупреждения. Предупреждение производственного травматизма и оказание первой доврачебной помощи. Вредные привычки: злоупотребление алкоголем, курение, употребление наркотических и токсических веществ. Меры их предупреждения и борьба с ними.

Личная гигиена. Значение санитарной культуры работников хлебопекарной промышленности. Медицинское освидетельствование. Перечень заболеваний, препятствующих работе в этой отрасли. Предохранительные прививки и их значение. Значение выполнения правил личной гигиены в организациях хлебопекарной промышленности. Правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами. Санитарные требования к содержанию тела в чистоте. Санитарные требования к внешнему виду, мытью и содержанию рук. Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые для мытья рук. Требования к санитарной одежде: полный комплект, внешний вид, последовательность одевания, правила ношения и хранения. Требования к личной одежде работников. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены и санитарного режима, состоянием здоровья работников. Значение соблюдения правил личной гигиены работников на производстве и в быту.

Понятие о пище и основах рационального питания

Понятие о пищевых веществах.

Белки. Понятие о белке и его составе. Физиологическое значение белков. Изменения, происходящие в организме при недостатке белков в питании. Понятие о пищевой ценности и сбалансированности аминокислотного состава белка. Продукты, содержащие полноценные белки, сочетание этих продуктов в зависимости от аминокислотного состава белка. Соотношение в питании различных по происхождению белков.

Жиры. Понятие о жирах, их состав. Физиологическое значение жира для организма. Биологическая ценность жиров, продукты, содержащие их. Изменения в организме при недостатке или избытке жиров в питании. Суточная норма потребления жиров.

Углеводы. Понятие об углеводах, их состав. Физиологическое значение углеводов для организма. Изменения, происходящие в организме при недостатке и избытке углеводов в питании. Классификация углеводов: моно-, ди-, полисахариды. Соотношение в питании различных углеводов. Суточная норма потребления углеводов.

Витамины, минеральные вещества, вода, их значение для организма. Суточная норма потребления. Понятие об энергетической ценности пищи. Энергетическая ценность основных пищевых веществ и суточного рациона питания взрослого человека. Понятие о рациональном питании. Нормы и принципы рационального питания. Понятие о режиме питания. Принципы составления суточного рациона питания.

Санитарно-гигиенический режим и контроль производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Санитарные требования к устройству и содержанию организаций. Значение гигиены и санитарии в работе организаций хлебопекарного производства. Требования к обустройству организаций. Выбор участка. Требования к территории. Планировка и отделка производственных и бытовых помещений. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции, освещению хлебопекарных организаций. Санитарные требования к содержанию помещений, оборудованию, инвентарю, таре. Сменная уборка машин и оборудования. Организация уборки и санитарной обработки производственных помещений и рабочих мест.

Санитарно-гигиенические требования к сырью. Санитарные требования к складским помещениям: температура, влажность, освещение. Санитарные требования хранения сырья. Хранение скоропортящихся продуктов. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья к производству (просеивание и пропуск через магнитоуловители муки, солода, сахара, просеивание крахмала, какао, пряностей и другого сыпучего сырья, фильтрация растопленных жиров, солевого, сахарного растворов, разведенных дрожжей, сухого молока, яичного порошка и др). Санитарно-бактериологический и теххимический контроль сырья и полуфабрикатов.

Подготовительное отделение. Санитарно-гигиенические требования к аппаратуре, используемой для подготовки основного и дополнительного сырья: содержание в чистоте, требования к материалам, из которых изготавливается оборудование, внутренним стенкам емкостей и трубопроводов.

Экспедиция. Санитарно-гигиенические требования к температуре и относительной влажности воздуха, кондиционирование воздуха, устройство непроницаемых для грызунов полов; облицовка стен плиткой. Санитарный брак. Хранение санитарного брака, удаление с производства. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию хлебопекарных организаций.

Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции, ее хранению и транспортированию. Понятие о качестве. Методы оценки качества готовой продукции: органолептический, физико-химический. Условия и сроки хранения изделий. Санитарно-гигиенические требования к обработке лотков, используемых для хранения и транспортировки изделий. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к транспорту, используемому для

перевозки готовой продукции и обслуживающему персоналу. Возврат и переработка нереализованной продукции.

Сырье и материалы (Товароведение пищевых продуктов)

Характеристика химического состава пищевых продуктов.

Вода. Значение для организма человека. Суточная потребность. Содержание воды в сырье. Влияние качества и количества воды на сохранность сырья и его пищевую ценность.

Минеральные вещества. Значение минеральных веществ для организма человека. Классификация минеральных веществ. Микро- и макроэлементы, их характеристика. Наиболее ценные и вредные для организма минеральные вещества. Содержание минеральных веществ в продуктах. Зола как показатель качества сырья.

Белки, их химический состав. Классификация белков: белки простые (протеины); сложные (протеиды); полноценные, неполноценные; белки животного и растительного происхождения. Значение белков для организма, их усвояемость и калорийность. Суточная потребность человека в белках. Основные свойства белков: денатурация, гидролиз, гниение, набухание, пенообразование. Изменение свойств белков при приготовлении хлебобулочных изделий. Содержание белков в сырье.

Углеводы, их состав, значение для организма человека. Классификация углеводов. Суточная потребность. Характеристика моносахаридов и дисахаридов, их особенности. Основные свойства: карамелизация, гидролиз, брожение, инверсия сахара. Инвертный сироп и его применение. Содержание сахаров в сырье.

Полисахариды (несахароподобные). Виды, состав, содержание в сырье.

Крахмал, его физико-химические свойства. Гидролиз крахмала, образование декстринов, мальтозы, глюкозы. Клейстеризация. Изменение крахмала при тепловой обработке, его влияние на качество готовых изделий. Клетчатка, свойства, усвояемость организмом. Содержание полисахаридов в сырье.

Жиры, их химический состав, классификация, значение для организма. Усвояемость и калорийность жиров. Растительные и животные жиры. Основные физико-химические свойства жиров: эмульгирование, гидролиз, гидрогенизация. Прогоркание, осаливание и омыление жиров. Содержание жиров в сырье. Суточная потребность человека в жирах.

Витамины. Значение для организма. Классификация, содержание в продуктах. Факторы, влияющие на сохранность и разрушение витаминов.

Ферменты. Значение жизнедеятельности живых организмов в хлебопекарном производстве. Основные группы и свойства ферментов. Положительное и отрицательное влияние ферментов на качество сырья в процессе хранения.

Прочие вещества: ароматические, экстрактивные, красящие, дубильные вещества, эфирные масла, глюкозиды. и др. Краткая характеристика сырья.

Мука

Мука пшеничная: крупчатка, высшего, первого и второго сортов. Обойная мука. Ржаная мука: сеяная, обдирная и обойная. Сравнительная характеристика сортов муки.

Химическая состав муки. Характеристика белков, жиров, крахмала, сахаров и минеральных солей, входящих в состав муки. Изменение цвета и химического состава муки в зависимости от ее сорта.

Прием и хранение муки. Способы и условия хранения муки. Правила приема и качественная характеристика муки. Требования к складу для хранения муки. Процессы, происходящие муке при хранении. Причины порчи муки. Вредители зерна и муки. Меры борьбы с ними.

Дрожжи.

Виды дрожжей, применяемых в хлебопекарном производстве (прессованные, сухие, жидкие, дрожжевое молочко). Роль дрожжей как разрыхлителей.

Прессованные дрожжи и их производство. Требования к качеству, условия хранения. Определение подъемной силы дрожжей. Активация прессованных дрожжей.

Сухие дрожжи. Получение и требование к ним.

Химические разрыхлители и пищевые кислоты

Химические разрыхлители, виды (питьевая сода, углекислый аммоний и углеаммонийная соль), их назначение и использование в хлебопекарном производстве. Краткая характеристика.

Пищевые кислоты: молочная, лимонная, винно-каменная и др. Физические и химические свойства, условия хранения и требования к качеству.

Крахмал, сахар и сахаристые вещества

Крахмал, виды, использование в хлебопекарном производстве. Получение крахмала из картофеля. Химический состав и свойства крахмала. Требования к качеству и условия хранения.

Сахар, виды, технология получения, химический состав и свойства. Требования к качеству, применение и технологическое назначение. Влияние сахара на физические свойства теста, окраску корки и процессы брожения.

Инвертный сахар (сироп), получение, химический состав, применение в хлебопекарном производстве.

Мед, виды, химический состав, применение в хлебопекарном производстве. Мед сахарный, янтарный (искусственный). Требования к качеству, условия и особенности хранения сахара, патоки инверта и меда.

Молоко, молочные продукты, яйца

Виды молока и молочных продуктов: молоко цельное, пастеризованное, стерилизованное, обезжиренное, повышенной жирности, сливки, сметана, творог, молочная сыворотка. Химический состав коровьего молока, его

применение в хлебопекарном производстве. Требования к качеству, условия хранения, виды и причины порчи молока. Понятие о производстве молочных продуктов. Сгущенное и сухое молоко, применение в хлебопекарном производстве, требования к качеству. Молочная сыворотка, ее виды, получение сухой и сгущенной сыворотки, использование для производства хлебобулочных изделий, требования к качеству. Влияние сыворотки на улучшение качества изделий, замедление черствения и экономию муки.

Яйца, виды, классификация. Строение и химический состав яйца. Требования к качеству, условия хранения, виды брака.

Яичные продукты: меланж, яичный порошок, яичная масса. Получение, требования к качеству, применение яичепродуктов в хлебопекарном производстве. Влияние яичных продуктов на физические свойства теста, внешний вид и качество хлебобулочных изделий.

Жиры и масла

Растительные масла, их характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Получение растительных масел прессованием и экстрагированием. Способы очистки, сорта растительного масла. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения.

Животные жиры. Масло сливочное, получение, химический состав, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения, использование в хлебопекарном производстве.

Маргарин. Химический состав, пищевая ценность. Сырье и особенности производства маргарина. Сорта, требования к качеству, условия хранения.

Гидрожир, специальные пекарные жиры. Сырье, особенности производства.

Изюм, повидло, варенье

Изюм, повидло, варенье. Использование в хлебопечении. Требования к качеству, условия хранения.

Оборудование (Оборудование торговых объектов общественного питания)

Оборудование для смешивания и просеивания муки

Оборудование, применяемое для смешивания муки (мукосмесители, смесители-дозаторы), его устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

Оборудование для просеивания муки и сахара. Классификация, техническая характеристика, устройство, правила эксплуатации.

Требования безопасности труда при эксплуатации оборудования для смешивания и просеивания муки.

Оборудование для замеса и брожения теста

Классификация тестомесильных машин. Тестомесильные машины периодического действия со стационарными емкостями и подкатными дежами, с интенсивным замесом. Тестомесильные машины непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Экзаменационный материал для проведения вступительного испытания по специальности разрабатывается на основе данной программы.

Форма проведения экзамена определяется учреждением образования.

Знания абитуриента оцениваются по десятибалльной шкале в соответствии с приведенными критериями оценки вступительного испытания.

В структуру заданий для проведения вступительного испытания по специальности должны быть включены вопросы: по микробиологии, санитарии и гигиене, сырью и материалам, оборудованию.

Каждый вопрос оценивается в баллах в соответствии с критериями оценки.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Отметка в баллах	Показатели оценки
1 (один)	Узнавание отдельных объектов изучения программного учебного материала, предъявленных в готовом виде (основных терминов, понятий, определений в области основ микробиологии, санитарии и гигиены, сырья и материалов, оборудования).
2 (два)	Различение объектов изучения программного учебного материала, предъявленных в готовом виде (основных терминов, понятий, определений в области основ микробиологии, санитарии и гигиены, сырья и материалов, оборудования).
3 (три)	Воспроизведение части программного учебного материала по памяти (фрагментарное описание морфологических признаков микроорганизмов, их химического состава, процессов питания, дыхания, размножения, распространения микроорганизмов в природе; химического состава пищевых продуктов, видов сельскохозяйственного сырья и материалов, подлежащих переработке, требований гигиены труда, производственной санитарии и личной гигиены, основ рационального питания, мероприятий по борьбе с инфекционными заболеваниями, санитарных требований к устройству и содержанию организаций, к производственным цехам, технологическому оборудованию, сырью и готовой продукции; фрагментное описание устройства, принципов работы и правил эксплуатации оборудования и т. д.).
4 (четыре)	Воспроизведение большей части программного учебного материала (описание с элементами объяснения морфологических признаков микроорганизмов, их химического состава, процессов питания, дыхания, размножения, распространения микроорганизмов в природе; химического состава пищевых продуктов, видов сельскохозяйственного сырья и материалов, подлежащих

Отметка в баллах	Показатели оценки
	переработке, требований гигиены труда, производственной санитарии и личной гигиены, основ рационального питания, мероприятий по борьбе с инфекционными заболеваниями, санитарных требований к устройству и содержанию организаций, к производственным цехам, технологическому оборудованию, сырью и готовой продукции; описание устройства, принципа работы и правил эксплуатации оборудования и т. д.); наличие единичных существенных ошибок.
5 (пять)	Осознанное воспроизведение большей части программного учебного материала (описание с объяснением морфологических признаков и строения клетки микроорганизмов, способов их размножения и передвижения; влияния факторов внешней среды на микроорганизмы; состава микрофлоры воды, почвы, воздуха, показателей качества питьевой воды; состава микрофлоры продовольственного сырья, химического состава пищевых продуктов, описание их видов, особенностей производства, процессов, происходящих в пищевых продуктах, требований гигиены труда, производственной санитарии и личной гигиены, основ рационального питания, мероприятий по борьбе с инфекционными заболеваниями, санитарных требований к устройству и содержанию организаций, к производственным цехам, технологическому оборудованию, сырью и готовой продукции; описание устройства, принципа работы и правил эксплуатации оборудования и т. д.; применение знаний в знакомой ситуации по образцу (определение видов, физико-химического анализа пищевых продуктов, проведение органолептической оценки качества муки, дрожжей, сахара, меда, молочных продуктов, изучении устройства, принципа работы, правил эксплуатации оборудования хлебопекарной промышленности и т.д.) наличие несущественных ошибок
6 (шесть)	Полное знание и осознанное воспроизведение всего программного учебного материала; владение программным учебным материалом в знакомой ситуации (описание и объяснение морфологических признаков и строения клетки микроорганизмов, способов их размножения и передвижения; влияния факторов внешней среды на микроорганизмы; состава микрофлоры воды, почвы, воздуха, показателей качества питьевой воды; состава микрофлоры продовольственного сырья, химического состава пищевых продуктов, описание их видов, особенностей производства, процессов, происходящих в пищевых продуктах, требований гигиены труда, производственной санитарии и личной гигиены, основ рационального питания, мероприятий по борьбе с инфекционными заболеваниями, санитарных требований к устройству и содержанию организаций, к производственным цехам, технологическому оборудованию, сырью и готовой продукции; описание устройства, принципа работы и правил эксплуатации оборудования и т. д.; выполнение заданий по образцу, на основе предписаний (определение видов, физико-химического анализа пищевых продуктов, проведение органолептической оценки качества муки, дрожжей, сахара, меда, молочных продуктов, изучении устройства, принципа работы, правил эксплуатации оборудования хлебопекарной промышленности и т.д.); наличие несущественных ошибок
7 (семь)	Полное, прочное знание и воспроизведение программного учебного материала; владение программным учебным материалом в знакомой ситуации (развернутое описание и объяснение морфологических признаков и строения клетки микроорганизмов, способов их размножения и передвижения, состава микрофлоры воды, почвы, воздуха, показателей качества питьевой воды, состава микрофлоры продовольственного сырья, химического состава

Отметка в баллах	Показатели оценки
	пищевых продуктов, описание их видов, особенностей производства, процессов, происходящих в пищевых продуктах, раскрытию сущности процессов, происходящих в пищевых продуктах, продовольственном сырье при хранении, и их влияние на качество и безопасность, обоснование требований к хранению пищевых продуктов, требований гигиены труда, производственной санитарии и личной гигиены, мероприятий по борьбе с инфекционными заболеваниями, санитарных требований к устройству и содержанию организаций, к производственным цехам, технологическому оборудованию, сырью и готовой продукции; описание устройства, принципа работы и правил эксплуатации оборудования формулирование выводов и т. д.; недостаточно самостоятельное выполнение заданий по определению видов, физико-химического анализа пищевых продуктов, проведению органолептической оценки качества муки, дрожжей, сахара, меда, молочных продуктов, изучению устройства, принципа работы, правил эксплуатации оборудования хлебопекарной промышленности и т.д.); наличие единичных несущественных ошибок
8 (восемь)	Полное, прочное, глубокое знание и воспроизведение программного учебного материала; оперирование программным учебным материалом в знакомой ситуации (развернутое описание и объяснение морфологических признаков и строения клетки микроорганизмов, способов их размножения и передвижения, состава микрофлоры воды, почвы, воздуха, показателей качества питьевой воды, состава микрофлоры продовольственного сырья, химического состава пищевых продуктов, описание их видов, особенностей производства, процессов, происходящих в пищевых продуктах, раскрытию сущности процессов, происходящих в пищевых продуктах, продовольственном сырье при хранении, и их влияние на качество и безопасность, обоснование требований к хранению пищевых продуктов, требований гигиены труда, производственной санитарии и личной гигиены, мероприятий по борьбе с инфекционными заболеваниями, санитарных требований к устройству и содержанию организаций, к производственным цехам, технологическому оборудованию, сырью и готовой продукции; описание устройства, принципа работы и правил эксплуатации оборудования; формулирование выводов и т. д.; самостоятельное выполнение заданий по определению видов, физико-химического анализа пищевых продуктов, проведению органолептической оценки качества муки, дрожжей, сахара, меда, молочных продуктов, изучению устройства, принципа работы, правил эксплуатации оборудования хлебопекарной промышленности и т.д.); наличие единичных несущественных ошибок
9 (девять)	Полное, прочное, глубокое, системное знание программного учебного материала; оперирование программным учебным материалом в частично измененной ситуации (применение учебного материала при выдвижении предположений и гипотез, поиск новых способов и рациональных путей решения учебных задач и т. д.; наличие действий и операций творческого характера для выполнения заданий).
10 (десять)	Свободное оперирование программным учебным материалом, применение знаний и умений в незнакомой ситуации (самостоятельное описание и объяснение роли микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека, эпидемиологической роли микроорганизмов в окружающей среде, роли в порче пищевых продуктов, разработка мер, направленных на профилактику порчи продовольственного сырья и пищевых

Отметка в баллах	Показатели оценки
	продуктов, проектирование технологических процессов на основе жизнедеятельности микроорганизмов; анализ новейших достижений отечественной и зарубежной технологии производства и организации хранения пищевых продуктов и т. д.; выполнение творческих работ и заданий).

При ответе на вопросы учитывается характер и количество допущенных ошибок. При наличии существенных ошибок отметка может быть снижена на 50%, а несущественных – на 10%.

Отметка 0 (ноль) баллов выставляется абитуриенту при отказе от ответа.

Отметка по результатам вступительного испытания выставляется исходя из суммы баллов по всем вопросам экзаменационного задания в соответствии со следующей таблицей.

Общая сумма баллов	Отметка
1-3	1
4-6	2
7-9	3
10-12	4
13-15	5
16-18	6
19-21	7
22-24	8
25-27	9
28-30	10