

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗВІТ

**підсумки Державного комплексного екзамену
з фахових дисциплін зі спеціальності 5.05170107
«Виробництво жирів і жирозамінників»
з 17 лютого по 19 лютого 2016 року
денного відділення**

1. Склад державної екзаменаційної комісії зі спеціальності 5.05170107
«Виробництво жирів і жирозамінників»
згідно наказу № 218-К від 16.12.2015 р.

Голова ДЕК	- Лебідь М.Л.	– хімік - аналітик ПАТ ВОЖК
Заст. голови ДЕК	- Керницький В.А.	– директор Вінницького коледжу Національного університету харчових технологій
Члени комісії	- Горбачова С.К.	– завідувач відділення технології та організації виробництва
	- Кротова Л.П.	– викладач технологічних дисциплін

2. Кількість студентів допущених до складання екзаменів

Згідно наказу № 11-С від 02.02.2016 року до складання екзаменів допущено:

гр. 4-ТЖ

Усього допущено 24 студенти денного відділення.

Державні екзамени проводились на відкритому засіданні ДЕК. Результати роботи оформлялися протоколом. Тривалість засідання не перевищувала 6 академічних годин на день.

Державна підсумкова атестація молодшого спеціаліста включає державний комплексний екзамен, який складається з таких дисциплін:

- Технологія галузі
- Технологічне обладнання галузі
- Технохімічний контроль виробництва
- Основи охорони праці

Екзамен складається з двох частин:

Комплексне екзаменаційне завдання 1-го блоку (теоретичного) складається з двох частин. Перша частина - комплексне тестування з дисциплін «Основи охорони праці» та «Технологічне обладнання галузі», триває 60 хвилин. Кожен варіант складається із ста тестових завдань. Виконання тестових завдань здійснюється із застосуванням програмного забезпечення «Test». Друга частина містить теоретичне питання з дисципліни «Технологія галузі», яке потребує усного викладу в усній формі із застосуванням наочного засобу, передбаченого питанням екзаменаційного білету (технологічні схеми, макети обладнання, відеофільми).

Другий блок (практичний) також складається з двох частин. Перша частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з

дисципліни «Технологія галузі», шляхи вирішення якого студенти повинні викласти в усній формі з попередньою підготовкою із логічно сформульованим висновком. Друга частина пропонується у вигляді практичного завдання з дисципліни «Технохімічний контроль виробництва», яке передбачає встановлення точок технохімічного контролю і показників якості, які в них визначаються.

Екзаменаційні завдання складені таким чином, що в теоретичній частині вимагають від студента як репродуктивної, так і творчої розумової діяльності; у практичній частині студент має розкрити свої здібності до застосування набутих знань для вирішення фахових практичних ситуаційних задач.

Екзаменаційний білет складається з двох частин:

- теоретичне питання та практичне виробничо-ситуаційне завдання з дисципліни «Технологія галузі»
- практичне завдання з дисципліни «Технохімічний контроль виробництва»

Студенту для відповіді виділяється 24 хвилини.

Екзамен проводиться в усній формі. Екзаменаційний білет складається з двох теоретичних питань, які охоплюють найважливіші розділи дисциплін, що виносяться на державний екзамен.

У білети включені питання з таких навчальних дисциплін: технологія галузі, технохімічний контроль виробництва

Наприклад :

- Пояснити суть та обґрунтувати технологічні параметри процесу шеретування насіння соняшнику на бічовій шеретівній машині. Встановити причину утворення підвищеного вмісту ціляка і недошеретованого насіння вище 35 %, запропонувати заходи щодо усунення технологічної ситуації.

- Назвати послідовність технологічних операцій та охарактеризувати процеси виробництва м'якого маргарину, що відбуваються на лінії фірми «Шрьодер» та вказати її особливості. Встановити причини появи «сирного» присмаку або появи надмірно кислого смаку маргарину та запропонувати заходи щодо усунення дефектів.

- Встановити точки технохімічного контролю та показники якості, що визначаються при проведенні процесу нейтралізації олії в мильно-лужному середовищі.

- Встановити точки технохімічного контролю та показники якості, що визначаються при проведенні процесу отримання соняшникового фосфатидного концентрату.

Консультації та екзамени проводились згідно розкладу.

На якість знань впливали такі фактори:

- рівень знань та індивідуальні здібності студентів;
- накопичення знань під час проходження таких видів практик, як технологічної, навчальної (виробничі ситуації), переддипломної.

Підсумки здачі державного екзамену по групі:

Найменування екзамену	Група	Усього допущено до екзамену	З них здали	Оцінка «5»		Оцінка «4»		Оцінка «3»	
				К-сть	%	К-сть	%	К-сть	%
Державний комплексний екзамен з фахових дисциплін	4-ТЖ	24	24	7	29,2	6	25,0	11	45,8

Абсолютна успішність по денному відділенню - 100 %

Якісна – 54,2 %

Диплом з відзнакою виданий 4 студентам згідно наказу № 32-С від 29 лютого 2016 року

Група 4-ТЖ

- | | | |
|---------------|----------|----------------|
| 1.Господарець | Світлані | Володимирівні |
| 2.Жупановій | Діані | Олександрівні |
| 3.Казіміровій | Софії | Олегівні |
| 4.Кипоренку | Миколі | Владиславовичу |

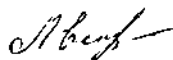
Слід відмітити високий рівень знань з фахових дисциплін, вміння аргументувати думки обґрунтовувати режими і аналізувати виробничі ситуації студентів Господарець С.В., Жупанова Д.О., Казімірова С.О., Кипоренко Н.В.,

Студенти Радзіонова А.В., Скульський С.А., Шевчук К.П. показали високий рівень знань з технохімічного контролю визначають показники якості у відповідних точках контролю та аналізують необхідність проведення даних аналізів.

Студенти вміють розв'язувати тести з використанням комп'ютерної техніки.

Рекомендовано студентам, що показали високий та достатній рівень знань вступати до Національного університету харчових технологій м. Київ.

Голова державної
екзаменаційної комісії



Лебідь М.Л.