

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора ФГБОУ ВО «ВГУИТ»

Е. Д. Чертов

2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации и проведении межрегиональной олимпиады студентов (МОС)
образовательных организаций высшего образования
«Пищевая биотехнология и производство продуктов питания»
по направлениям подготовки 19.03.01 "Биотехнология",**

19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" (профили "Технология хранения и переработки зерна", "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", "Технология сахаристых продуктов", "Технология бродильных производств и виноделие", "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"),

19.03.03 "Продукты питания животного происхождения" (профили "Технология мяса и мясных продуктов", "Технология молока и молочных продуктов", "Технология рыбы и рыбных продуктов")

**на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования**

«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

1. Место проведения МОС

1.1. Межрегиональная олимпиада студентов образовательных организаций высшего образования (далее – межрегиональная студенческая олимпиада, МОС) проводится в дистанционной форме согласно Положению об организации и проведении межрегиональной олимпиады студентов образовательных организаций высшего образования «Пищевая биотехнология и производство продуктов питания» (далее – Положение МОС).

1.2. МОС «Пищевая биотехнология и производство продуктов питания» проводится **26-28 июня 2018 года** на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».

Олимпиада организуется и проводится технологическим факультетом ВГУИТ.

Информация о проведении МОС размещена на сайте <http://www.vsuet.ru>.

1.3. Адрес образовательного учреждения высшего профессионального образования, на базе которого проводится МОС: **394036, г. Воронеж, пр-т Революции, 19,** телефон: **(473) 255-35-93, e-mail: zharir@mail.ru.**

Контактная информация: **декан технологического факультета, доктор технических наук, доцент Василенко Виталий Николаевич, телефон: 8(904)210-32-35; координатор олимпиады от технологического факультета доцент Жаркова Ирина Михайловна, телефон: 8(920) 429-34-01, e-mail: zharir@mail.ru.**

2. Участники МОС

2.1. К участию в МОС допускаются граждане Российской Федерации, обучающиеся по направлениям подготовки **19.03.01 "Биотехнология", 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья"** (профили "Технология хранения и переработки зерна", "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", "Технология сахаристых продуктов", "Технология бродильных производств и виноделие", "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"), **19.03.03 "Продукты питания животного происхождения"** (профили "Технология мяса и мясных продуктов", "Технология молока и молочных продуктов", "Технология рыбы и рыбных продуктов"), в возрасте до 25 лет включительно на дату проведения МОС.

2.2. Для участия в МОС от вуза должна быть представлена заявка (далее - Заявка) (Форма № 1 к настоящему Положению МОС) представляется не позднее **18 июня 2018 года** включительно в отсканированном виде на e- mail: zharir@mail.ru. Количество участников от вуза не должно превышать 10 человек.

3. Организация проведения МСО

3.1. В период с 19 по 21 июня в соответствии с поступившими заявками организатором будет осуществлена регистрация участников МОС и на указанные в заявке адреса электронной почты каждому участнику МОС будет выслан логин и пароль, а также инструкция по прохождению МОС.

3.2. Доступ зарегистрированным участникам для выполнения заданий МОС будет открыт с 10 ч до 13 ч по московскому времени 26 июня 2018 г.

4. Структура и содержание заданий МОС

4.1 МОС «Пищевая биотехнология и производство продуктов питания» включает выполнение теоретических и практического конкурсных заданий, содержание которых соответствует ФГОС ВО по направлениям **19.03.01, 19.03.02, 19.03.03.**

4.2 Выполнение всех видов конкурсных заданий оценивается в 120 баллов.

Теоретический конкурс, состоящий из ответов на вопросы, оценивается в 100 баллов.

Практический конкурс (эссе на заданную тему) оценивается в 20 баллов.

4.3 Содержание и порядок проведения теоретического конкурса.

Теоретический конкурс заключается в ответах на вопросы, разработанные в соответствии с дидактическими единицами по следующим дисциплинам:

- Пищевая химия;
- Биохимия;
- Введение в технологии продуктов питания (введение в технологию отрасли);
- Процессы и аппараты пищевых производств.

По каждой дисциплине предлагается 10 заданий (всего 40 заданий). Время выполнения теоретического конкурсного задания составляет 60 минут.

4.4. Практический конкурс проводится в виде представления эссе на заданную тему, например, "Как изменятся пищевые технологии через 20 лет". Тема каждому участнику МОС выбирается случайным образом из перечня тем, сформированного конкурсной комиссией. Объем эссе до 2500 знаков. Оценка эссе проводится комиссией 27 июня 2018 г.

4.5. Общая оценка участника МОС складывается из результата теоретического задания и практического задания (результаты будут доведены до участников **28 июня 2018 г.**).

4.6. Для подготовки к выполнению конкурсных заданий МОС рекомендуется следующий перечень литературы.

1. Жеребцов, Н. А. Биохимия (гриф МО) / Н. А. Жеребцов, Т. Н. Попова, В. Г. Артюхов. - Воронеж : Изд-во ВГУ, 2002. - 694 с.
2. Пищевая химия (гриф МО) / А. П. Нечаев [и др.]; под ред. А. П. Нечаева. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 640 с.
3. Биология и микробиология (гриф УМО) / Г.П. Шуваева [и др.]; ВГТА. - Воронеж, 2003. - 300 с.
4. Технология хлебопекарного производства (гриф УМО) / Пащенко Л.П., Жаркова И.М. - Издательство "Лань", С-Петербург, 2014. - 672 с.

5. Технология кондитерских изделий. Практикум (гриф УМО ТПП) / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И. В. Плотникова – СПб.: ГИОРД, 2015.- 600 с.
6. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты (гриф УМО ТПП) / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И. В. Плотникова и др. - СПб.: ГИОРД, 2015.- 296 с.
7. Антипова, Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст] / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. – СПб. : ГИОРД, 2009. - 512 с.
8. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 600 с.
9. Голубева, Л. В. Справочник технолога молочного производства [Текст]: технология и рецептуры. Т. 9: Консервирование и сушка молока / Л. В. Голубева. - СПб.: ГИОРД, 2005. – 272 с.
10. Твердохлеб, Г. В. Технология молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Г. В. Твердохлеб, Г. Ю. Сажин, Р.И. Раманаускас. - М.: ДеЛи принт, 2006. – 616 с.
11. Бредихин, С.А. Техника и технология производства сливочного масла и сыра [Текст] / С.А. Бредихин, В.Н. Юрин. - М.: КолоС, 2007. – 319 с.
12. Голубева, Л. В. Современные технологии и оборудование для производства питьевого молока [Текст] / Л. В. Голубева, А.Н. Пономарев. - М.: ДеЛи принт, 2005. – 178 с.
13. Голубева, Л. В. Технология молочных консервов и ЗЦМ [Текст]: / Л. В. Голубева. - М.: ДеЛи принт, 2005. – 376 с.
14. Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Полянских С.В., Богданова Е.В., Попова Е.Е. Технология функциональных продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум. – Воронеж: ВГУИТ, 2015. – 179 с.
15. Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Голубева Л.В., Долматова О.И., Технология масла (теория и практика). Учебное пособие Воронеж, 2015. – 80 с.
16. Фараджева, Е.Д. Общая технология бродильных производств [Текст]: учебник / Е.Д. Фараджева, В.А. Федоров, Г.В. Агафонов. – Воронеж: Издательско-полиграфический центр «Научная книга», 2012. – 728 с.

- 17.Новикова, И.В. Технологическое проектирование производства спиртных напитков [Текст] / Новикова И.В., Агафонов Г.В., Яковлев А.Н., Чусова А.Е. - Из-во: Лань. -2015.-128с.
- 18.Основы дегустации напитков [Текст] : учебное пособие / Сергей Всеволодович Востриков [и др.]. - Воронеж, 2008. - 251 с.
- 19.Технология спирта [Текст] / В. Л. Яровенко, В. А. Маринченко, В. А. Смирнов и др.; под ред. проф. В. Л. Яровенко. – М. : Колос, «Колос – Пресс», 2002. – 464 с.
- 20.Нарцисс, Л. Пивоварение [Текст] Т.1. Технология солодоращения / Л. Нарцисс; пер с нем. под ред. Г.А. Ермолаевой и Е.Д. Шаненко. – СПб.: Профессия, 2007. - 584 с.
- 21.Методы исследования сырья и продуктов сахарного производства: теория и практика [Текст] / В. А. Голыбин, Н. Г. Кульнева, В. А. Федорук, Г. С. Миронова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: ВГУИТ, 2013. – 260 с.
- 22.Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум / Кульнева Н. Г., Голыбин В. А., Последова Ю. И., Федорук В. А. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 120 с.
- 23.Методы исследования сырья и продуктов сахарного производства: теория и практика [Текст] / В. А. Голыбин, Н. Г. Кульнева, В. А. Федорук, Г. С. Миронова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: ВГУИТ, 2013. – 260 с.
- 24.Болотов В.М. Пищевые красители: классификация, свойства, анализ, применение [Текст] / Владимир Михайлович Болотов, А. П. Нечаев, Л. А. Сарафанова. - СПб.: Гиорд, 2008.
- 25.Процессы и аппараты пищевых производств: учеб. для вузов / А. Н. Остриков, О. В. Абрамов, А. В. Логинов [и др.]; под ред. А. Н. Острикова. — СПб.: ГИОРД, 2012. - 616 с.
- 26.Логинов А.А., Подгорнова Н.М., Болгова И.Н. Процессы и аппараты химических и пищевых производств (пособие по проектированию) - ВГТА, Воронеж, 2003. - 264 с.
- 27.Расчет и проектирование массообменных аппаратов: Учебное пособие/Под научной ред. профессора А.Н. Острикова. – СПб.: Издательство «Лань» - 2015. – 352 с.
- 28.Остриков, А. Н. Расчет и проектирование сушильных аппаратов (гриф УМО) / А. Н. Остриков, М. И. Слюсарев, Е. Ю. Желтоухова. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2016. - 352 с.
- 29.Остриков, А.Н. Расчет и проектирование теплообменников [Текст]: учебник / А.Н. Остриков, А.В. Логинов, А.С. Попов, И.Н. Болгова; Воронеж. гос. технол. акад. – Воронеж: ВГТА, 2011. – 440 с.

5. Определение победителей МОС

5.1. Итоги МОС «Пищевая биотехнология и производство продуктов питания» подводит комиссия в составе председателя и членов комиссии.

5.2. Каждый член комиссии заполняет ведомость оценок. Итоги МОС оформляются актом, подписываются председателем комиссии, членами комиссии и ректором ВГУИТ, заверяются печатью. К акту прилагается сводная ведомость оценок.

5.3. Победители и призеры МОС определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий.

5.4. Победителю МОС присуждается I место, призёрам – II место и III место. Участникам МОС, показавшим высокие результаты при выполнении отдельного задания (выполнивших все требования конкурсных заданий), возможно установление дополнительных номинаций.

5.5. Всем участникам МОС будет выслан диплом участника (в электронном виде на e-mail, указанный в заявке).

Координатор олимпиады от технологического факультета ВГУИТ, д.т.н., доцент

_____ И. М. Жаркова

Декан технологического факультета ВГУИТ, д.т.н., профессор

_____ В. Н. Василенко

Проректор по научной и инновационной деятельности, д.т.н., профессор

_____ С. Т. Антипов

Проректор по учебной работе, д.х.н., профессор

_____ П. Т. Суханов

Форма 1

к Положению об организации и проведении
межрегиональной олимпиады студентов
образовательных организаций высшего образования
«Пищевая биотехнология и производство
продуктов питания»

Заявка

на участие в межрегиональной олимпиаде студентов
образовательных организаций высшего образования (МОС)
«Пищевая биотехнология и производство продуктов питания»

Полное наименование образовательной организации: _____

Адрес образовательной организации: _____

Регион: _____

Федеральный округ: _____

ФИО ректора _____

ФИО контактного лица: _____

Телефон (код) контактного лица: _____

E-mail контактного лица: _____

Участники:

№ п/п	Ф.И.О. полностью	Дата рождения	Курс обучения	Направление обучения (19.03.01 или 19.03.02 или 19.03.03)	Гражданство	Электронная почта	Подпись*

* Согласие на обработку представленных персональных данных для совершения действий, необходимых для организации, проведения и индивидуального учета результатов олимпиады, а также доведения результатов олимпиады до сведения всем участникам

Дата подачи заявки _____

Ф.И.О., подавшего заявку _____

(подпись)

(дата)

Ректор

МП _____ (Ф.И.О.)

(подпись)