Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.05.2024 14:26:02
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf4

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ А.В. Малахов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль: Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания

Оглавление (Спецификация):

№ п/п	Наименование дисциплины/модуля/ практики	Компетенции /индикаторы	Семестр	Страницы
1.	Б1.О.01 Иностранный язык в профессиональной сфере	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3	1	4-15
2.	Б1.О.02 Государственное регулирование национальной экономики	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3	1	16-44
3.	Б1.О.03 Философия научных исследований	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3	1	45-84
4.	Б1.О.04 Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3	1	85-96
5.	Б1.О.05 Методология науки о пище	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3	1	97-105
6.	Б1.О.06 Современное технологическое оборудование пищевой промышленности	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	2	106-122
7.	Б1.О.07 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	1	123-133
8.	Б1.О.08 Современные технологии получения сухофруктов	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	1	134-144
9.	Б1.О.09 Инновационная деятельность пищевого предприятия	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3	1	145-167
10.	Б1.В.01 Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания	ПК-5.1; ПК-5.2	2	168-176
11.	Б1.В.02 Перспективные направления технологии хранения растительного сырья и продуктов питания	ПК-3.1; ПК-3.2	1	177-184

12.	Б1.В.03 Инновации в технологии продуктов детского питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3	2	185-193
13.	Б1.В.04 Современные технологии производства продуктов питания функционального назначения	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3	2	194-201
14.	Б1.В.05 Высокотехнологичные производства продуктов питания	ПК-3.1; ПК-3.2	1	202-209
15.	Б1.В.06 Перспективы использования БАД в пищевой промышленности	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3	2	210-219
16.	Б1.В.07 Современные технологии соков и напитков	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	2	220-227
17.	Б1.В.08 Технология консервирования комбинированных продуктов	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	1	228-236
18.	Б1.В.09 Проблемы переработки растительного сырья	ПК-5.1; ПК-5.2	1	237-245
19.	Б1.В.10 Методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции	ПК-4.1; ПК-4.2	1	246-254
20.	Б1.В.ДВ.01.01 Инновации в технологии мучных кондитерских изделий	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	2	255-264
21.	Б1.В.ДВ.01.02 Моделирование производственных процессов в пищевой промышленности	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	2	265-274
22.	Б1.В.ДВ.02.01 Технология крахмала и крахмалопродуктов	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	1	275-284
23.	Б1.В.ДВ.02.02 Техническое регулирование и стандартизация продукции растениеводства	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	1	285-294
24.	ФТД.01 Производство кормов для животных и птиц	ПК-3.2	1	295-303
25.	ФТД.02 Товароведение продуктов из растительного сырья	ПК-4.2	1	304-311
26.	ФТД.03 Основы социализации личности	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3	2	312-322
27.	ФТД.04 Социальная адаптация инвалидов и лиц с ОВЗ в условиях профессиональной деятельности	УК-3.1; УК-3.4	2	323-338

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Иностранный язык в профессиональной сфере*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. *Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:*

УК-4 - способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия

УК-4.1 - Применяет современные коммуникативные технологии

Знает современные коммуникативные технологии.

Умеет выбирать и использовать современные коммуникативные технологии.

Владеет навыками применения современных коммуникативных технологий.

УК-4.2 - Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Знает устные и письменные формы деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Умеет выбирать и использовать устные и письменные формы деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.3 - Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.

Знает правила представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.

Умеет представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.

Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.

2. *Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации*

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».

Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.

	4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

1 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте предложение и выберите правильный ответ						
1.	Совокупность подходов, инструментов и методов, предназначенных для лексико-грамматического анализа, декодирования иноязычного текста это …	а)renaming б)translationв)presentation г)rewriting	А	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1-3 мин.
2.	Главными источниками профессиональной терминологии являются:	а) интернет и подключенные к нему устройства; б) соцсети, блоги и СМИ; в) данные компаний: транзакции, профили клиентов; г) иностранные словари разных типов;	В	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1-3 мин.
3.	Что такое термин?	а) это слова или словосочетания, которые имеют лингвистические свойства. б) это фразы в) это фирменные названия	А	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1-3 мин.
4.	Какие термины представляют	а) аббревиатура б) сокращения	А	УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	1-3 мин.

	собой большую трудность для перевода?	в) термины-неологизмы		УК-4.3		
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
5.	Put words into right order to compose a sentence:	1) socially; 2) demanded; 3) legal jobs; 4) are	3. legal jobs 4. are 1. socially 2. demanded Legal jobs are socially demanded.	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин.
6.	Put words into right order to compose a general question:	1) you 2) study. 3) do 4) a foreign language 5) professionally	3. do 1.you 2. study. 4. a foreign language 5.professionally Do you study a foreign language professionally?	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин.
7.	Put words into right order to compose a negative sentence:	1) didn't ; 2) we; 3) speaking; 4) year; 5) practice; 6) last; 7) have	2. We 1.didn't 7.have 3.speaking 5.practice 6.last 4.year We didn't have speaking practice last year.	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин.
8.	Put words into right order to compose a subject question:	1) yesterday; 2) spoke; 3) to; 4) who; 5) her; 6) about; 7) job; 8)you	4. Who 2. spoke 3.to 8.you 6.about 7.job 1.yesterday Who spoke to you about job yesterday?	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
9.	А. разумный; Б. умный; В. высокомерный; Г. деликатный	1. sensible; 2. sensitive; 3. mean; 4. intelligent;	А=1 Б=4 В=3 Г=2	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин
10.	А. a lawyer; Б.a law; В. a policeman; Г. a crime;	1. a rule or regulation; 2.a legal professional 3. any violation the law; 4. a law enforcement officer; 5.a passer-by;	А=2 Б=1 В=4 Г=3	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин.
11.	A. ugly;	1. narrow;	А=5	УК-4.1	У, З, В	5-10 мин.

	Б. hard; В. young; Г. wide; Д. generous;	2. easy; 3. greedy; 4. old; 5. nice	Б=2 В =4 Г=1 Д=3	УК-4.2 УК-4.3		
12.	А. Высшее образование; Б. постоянная работа; В. студент 1 курса; Г. аграрный университет; Д. иностранный язык;	1. a foreign language; 2. a permanent job; 3. an agrarian university; 4. a first year student; 5. a higher education;	А=5 Б=2 В=4 Г=3 Д=1	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин

6. Оценочныематериалыдляпроведениятекущегоконтроляипромежуточной аттестации открытого типа.
1 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте предложение, выберите правильный вариант и запишите развернутыйобоснованный ответ						
1.	I …just ….(translate) my scientific report into English.		I have just translated my scientific report into English. Время PresentPerfect, слово маркер – just, образование времени – вспомогательный глагол tohave + 3 форма смыслового глагола	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3-5 мин.
2.	She is the….(experienced) professional I … ever (see).		She is the most experienced professional I have ever seen. Превосходная степень многосложного прилагательного. Время PresentPerfect, слово маркер – just, образование времени – вспомогательный глагол tohave + 3 форма смыслового глагола	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3-5 мин.
3.	While I …(wait) for him I (look) through the magazines		While I was waiting for himI was looking through the magazines. Используется PastContinuousTense для обозначения параллельных действий	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3-5 мин.
4.	While I was on holi-		While I was on holiday,	УК-4.1	У, З, В	3-5

	day, my camera **…** (to steal**)** from my hotel room.		my camera was stolen from my hotel room. Использование PassiveVoice вPastSimpleобосновано тем, что в данной конструкции подлежащее не является действующим лицом	УК-4.2 УК-4.3		мин

7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Комбинированные задания.
1 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте предложение, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа						
1.	Hands should be washed before which of the following activities:	а) using restroom;’ б) starting work; в) smokig; г) sneezing or coughing;	б) before starting work Обоснования: In all other situations hands should be washed AFTER	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3-5 мин.
2.	Disposable gloves should be changed:	а) after you handled. raw food and before you handle cooked food; б) if they are torn; в) before you start a different task; г) all of the above;	г) All of the above Обоснования: Every situation requires to change disposable gloves.	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3-5 мин.
3.	As a foodhandler, you must report about an illness to your manager, especially if you have:	а) diarrhea; б) vomiting; в) some throat with fever; г) all of the above;	г) All of the above Обоснования: I’m a foodhandler. So, every situation requires to report	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3-5 мин.
4.	Raw food should be stored:	а) above cooked and ready-to-eat food; б) on the	в) separately from cooked and ready-to-eat food; Обоснования: It is the correct answer	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3-5 мин.

		same shelf as cooked and ready-to-eat food; в) separately from cooked and ready-to-eat food; г) behind cooked and ready-to-eat food.	to escape contamination			
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов						
1.	Stephen Hawking is known all over the world. Even those who understand nothing or very little about astrophysics, theoretical physics, or any sort of physics at all know his name. A great scientist and celebrity, Stephen Hawking is the author of a number of books where he explains the principles of the universe in the easiest possible way. The easy explanation and the author's excellent writing skills made the books bestsellers at once.	1) Stephen Hawking is known all over the wold as a scientist. 2) His research was not related with physics 3)Hawking's books are easy and interesting to read 4)He knew very little about astrophysics	Ответ: 1) Stephen Hawking is known all over the wold as a scientist. 3) Hawking's books are simple and interesting to read Обоснование: The easy explanation and the author's excellent writing skills made the books bestsellers at once.	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин.
2.	Stephen Hawking was born in Oxford in 1942. Both his parents were Oxford University graduates, and their children's education was a priority in the family. In fact, Stephen didn't perform as a particularly bright boy in his early years. However, later, science subjects captured his interest and his academic results were more impressive. He became a student of University College in Oxford and found the academic work	1) Stephen Hawking was a particularly bright boy in his early years. 2) Stephen Hawking was keen on sports while studying in Oxford. 3)Hawking's parents were educated people 4) He got his PhD in Oxford.	Ответ: 2) Stephen Hawking was keen on sports while studying in Oxford Обоснование: He joined the College Boat Club and was a member of the rowing crew. 3) Hawking's parents were educated people Обоснование: Both his parents were Oxford University graduates.	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин.

	there not difficult at all. He felt a bit bored but enjoyed his life as a student - he loved parties, music, and science fiction. He joined the College Boat Club and was a member of the rowing crew. Stephen successfully completed his course in Oxford and switched to Cambridge to study for his PhD.					
3.	History of Agriculture. For hundreds of thousands of years, prehistoric people lived by hunting, fishing, and gathering wild plants. Then about 8000 B.C., people took the first steps toward agriculture. Some tribes discovered that plants could be grown from seeds. They also learned that certain animals could be tamed and then raised in captivity. These two discoveries marked the beginning of the domestication of plants and animals. Scholars believe that domestication 10 began in the Middle East and then spread to surrounding areas. People who farmed no longer had to travel in search of food. They could thus build permanent settlements. Some of these settlements developed into the first cities. Some of the cities, in turn, produced the world's first civilizations. The first great civilizations arose in two regions of the Middle East. One regions was the Nile	1) People took the first steps toward agriculture about 5000 B.C. 2) The first great civilizations arose in two regions of the Middle East. 3) The Romans had developed systems of crop rotation by the A. D. 200s. 4) The selective breeding of plants and livestock began in Europe during Roman times. 5) Egyptian farmers invented a three-field system of crop rotation. 6) On most European farms horses gradually replaced oxen as the chief source of power during the Middle Ages. 7) The Indi-	Ответ: 2) The first great civilizations arose in two regions of the Middle East. 3) The Romans had developed systems of crop rotation by the A. D. 200s. 4) The selective breeding of plants and livestock began in Europe during Roman times. 6) On most European farms horses gradually replaced oxen as the chief source of power during the Middle Ages 8) The Europeans brought their seeds, livestock, and farming tools and methods to the regions they explored and settled. Обоснование: Все ответы соответствуют содержанию текста.	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин.

	River Valley of Egypt. The other was Mesopotamia. Both regions had fertile soil, but neither received enough rain for crops to grow. Farmers discovered, however, that they could raise crops during most of the year if they used river water for irrigation. By about 3000 B.C. Egyptian and Mesopotamian farmers had developed the world's first largescale irrigation systems and had invented a plow that oxen could pull. The Roman Empire began as a country of small farms on the Italian peninsula before 500 B.C. By the A.D. 200s, the Romans had developed new farming methods, e.g. systems of crop rotation. The selective breeding of plants and livestock began in Europe during Roman times, too. European farmers invented a three-field system of crop rotation during the Middle Ages. In many areas, it replaced the Roman two-field system. On most European farms horses gradually replaced oxen as the chief source of power. Many special-purposes livestock breeds were developed. The European voyages of discovery that began in the 1400s greatly affected agriculture throughout the world. In various parts of the Americas, Indian farmers grew cocoa beans,	ans first learned of cocoa beans, corn, peanuts, peppers, rubber trees and other crops and how best to grow them from Europeans. 8) The Europeans brought their seeds, livestock, and farming tools and methods to the regions they explored and settled. 9) The Agricultural Revolution began in the United States during the early 1700s				

	corn, peanuts, peppers, rubber trees, squash, sweet potatoes, tobacco, and tomatoes. Europeans first learned of these crops, and how best to grow them, from the Indians. The Europeans, in turn, brought their seeds, livestock, and farming tools and methods to the regions they explored and settled. During the early 1700s, a great change in farming called the Agricultural Revolution began in the United Kingdom. By the mid-1800s, it had spread throughout much of Europe and North America.					
4.	During the mid-1800s, an Austrian botanist and monk named Gregor Mendel discovered the principles of heredity. Mendel thus laid the groundwork for genetics – the science that explains how characteristics are inherited. The development of genetics has made it possible to breed plants and animals scientifically. Since the early 1900s, plant breeders have developed a great number of hybrid crops that produced unusually high yields. The new varieties were 15 intended mainly to help various poor nations, such as India and Mexico, increase their food supply. This effort proved so successful that it has been called the Green Revolution. Livestock breeders have	1) Gregor Mendel invented the first automatic milking machine. 2) Geneticists work on breeding new crops and animals. 3) The Green Revolution was the exploration of new farming areas in India and Mexico. 4) Nutrition are the specialists who develop livestock feeds. 5) Today there are various types of chemicals used on the farms. 6) There is no limit in using all kinds of ag-	Ответ: 4) Nutrition are the specialists who develop livestock feeds. 7) Almost since the beginning of agriculture, farmers have used various substances to enrich the soil and to kill insect pests. Обоснование: Все ответы соответствуют содержанию текста.	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5-10 мин.

	introduced many improved lines since the early 1900s. Nutrition specialists have developed better livestock feeds, and veterinarians have improved methods of health care. All these advances continue to make livestock more and more productive. Agricultural chemicals. Almost since the beginning of agriculture, farmers have used various substances to enrich the soil and to kill insect pests. For example, they have used wood ash and manure as fertilizers since prehistoric times. Since the beginning of modern chemistry in the late 1700s, scientists have produced many kinds of synthetic chemicals for use in agriculture. These chemicals include (1) fertilizers; (2) insecticides; (3) herbicides, or weed-killers; and (4) chemicals to control plant and animal diseases. All these chemicals have helped increase farm production greatly. However, improper or excessive use of these chemicals can be dangerous and cause damage to the environment. In many countries state laws limit such practices and prohibit the use of chemicals that have been proved harmful	ricultural chemicals, as they are friendly to the environment7) Almost since the beginning of agriculture, farmers have used various substances to enrich the soil and to kill insect pests.				

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Государственное регулирование национальной экономики*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

УК-1.1: анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Знать:методику анализа проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними.

Уметь:анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.

Владеть:навыками сбора, анализа и обработки информации о проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними.

УК-1.2: Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации по проблемной ситуации

Знать:методику сбора, анализа и обработки информации, необходимой для решения проблемной ситуации.

Уметь:определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации.

Владеть:навыками поиска, критического анализа и синтеза информации по проблемной ситуации.

УК-1.3: Вырабатывает стратегию действий в проблемных ситуациях

Знать:методику разработки стратегии действий в проблемной ситуации на основе системного подхода.

Уметь:содержательно аргументировать предложенную стратегию решения проблемной ситуации на основе системного подхода.

Владеть:навыками разработки и содержательной аргументации стратегии решения проблемной ситуации на основе системного подхода.

УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

УК-5.1: Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Знать:факторы и формы культурного разнообразия и их носителей.

Уметь:находить и использовать информацию о культурных традициях для саморазвития.

Владеть:коммуникациями кросс-культурной толерантности при взаимодействии с носителями иной культуры.

УК-5.2: Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Знать:факторы культурного, ментального и социального разнообразия общества и формы их проявления.

Уметь: распознать формы культурной идентичности и бережно относиться к культурному наследию и традициям.

Владеть: навыками толерантного восприятия кросс-культурного разнообразия.

УК-5.3: Создает недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач

Знать:теоретические основы создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

Уметь:обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

Владеть:навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Главная целевая установка социально-экономического развития страны:	А. борьба с инфляцией монетаристскими методами Б. рост благосостояния народа В. повышение уровня благосостояния правящего класса Г. повышение уровня денежных доходов населения	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
2.	Государственный долг – это сумма предшествующих …	А. будущих выплат иностранным заемщикам Б. государственных расходов В. бюджетных дефицитов Г. расходов на оборону	В	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
3.	Подсистема целей госрегулирования переходной экономики на макроуровне не включает в себя:	А. выход из трансформационного спада, переход к оживлению, подъему и экономической стабилизации Б. приватизацию малых и средних предприятий В. умеренную инфляцию и денежную реформу, стабилизирующие национальную валюту и финансы Г. ускорение рыночных преобразований	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
4.	К функциям бюджетного управления (регулирования) не относится:	А. фискальная функция Б. контрольная функция В. распредели-	Г	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.

		тель- ная функция Г. ревизионная функция				
5.	Среднесрочные планы государственного развития разрабатываются на период:	А. свыше трех лет Б. свыше одного года и до пяти лет В. свыше пяти лет	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
6.	К методам косвенного государственного регулирования экономических процессов не относится:	А. правовые и административные ограничения и запреты по выпуску определенных видов продукции Б. регулирование цен, их уровня и соотношений В. платежи за ресурсы, ставки процента за кредит и кредитные льготы Г. налогообложение, уровень обложения и систему налоговых льгот	А	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
7.	Цели вывода экономики из нежелаемого состояния заключаются в:	А. подавлении наступившего спада, преодолении кризисных явлений Б. благоприятном изменении, улучшении, повышении состояния и качества функционирования экономики	А	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
8.	Акцизами облагаются товары массового потребления по … ставкам	А. пропорциональным Б. твердым В. регрессионным Г. прогрессивным	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
9.	К косвенным налогам относятся:	А. подоходный налог Б. акцизы В. налог на недвижимость Г. налог на прибыль	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
10.	Инвестиции — это …	А. доход, не израсходованный в данном периоде Б. доход, использованный для приобретения потребительских товаров В. вложения во все виды произ-	В	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.

		водственных ресурсов Г. приобретение жилой недвижимости				
11.	Правительство в текущем году увеличило расходы на образование населения за счет сокращения затрат на содержание государственного аппарата. Вследствие этого …	А. вырос реальный национальный доход текущего года Б возрос перманентный доход страны В. вырос номинальный национальный доход текущего года Г. национальный доход возрастет в следующем году	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
12.	В структуру банковской системы России не входит(ят) …	А. Центральный банк России Б. региональные коммерческие банки В. фондовые биржи Г. Сбербанк Российской федерации	В	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
13.	Потенциальный рост – это:	А. реальное ежегодное увеличение ВНП Б. скорость, с которой экономика могла бы расти В. Реальное ежегодное увеличение всех макроэкономических показателей Г. реальное ежегодное увеличение ВНП на душу населения	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
14.	Основная функция антимонопольных органов:	А. развитие конкурентных отношений Б. контроль за использованием экономических ресурсов В. Регулирование продовольственных цен Г. снижение издержек производства	А	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
15.	К документальным формам воплощения инструментов государственного	А. договоры, контракты, обязательства юридических лиц Б. законодатель-	А	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.

	управления не относятся:	ные акты В. Государственные дипломы, аттестаты, удостоверения				
16.	Макроэкономические инструменты государственного управления принято разделять на:	А. инструменты локального и государственного управления Б. инструменты непосредственного и косвенного государственного управления	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
17.	Налоги на товары и услуги, устанавливаемые в виде надбавок к цене или тарифу — … налоги	А. Прямые Б. Косвенные В. Антидемпинго –вые Г. Импортные	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
18.	Среди инструментов денежно-кредитной политики государства нет …	А.рефинансирования банков Б. операций на открытом рынке В. Депозитных операций Г. изменений в налоговой базе	Г	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
19.	В зависимости от временного диапазона действия, продолжительности периода, на который рассчитаны проводимые мероприятия, принято различать:	А. пятилетнюю и десятилетнюю экономическую политику Б. краткосрочную и долгосрочную экономическую политику В. Оперативную и стратегическую экономическую политику	Б	УК -1.1.-1.3	З, У, В	1-3 мин.
20.	Основная область применения макроэкономического прогнозирования:	А. определение прогнозов развития государственных институтов управления Б. предварительное установление потенциально возможных вариантов развития экономики и социальной сферы	Б	УК -1.1.-1.3	З, У, В	1-3 мин.
21.	Подсистема целей госрегулирования переходной экономики на микроуровне не включает в себя:	А. государственное стимулирование предпринимательства и особенно малого бизнеса Б. ускорение приватизации средних и крупных государственных предприятий	Г	УК -1.1.-1.3	З, У, В	1-3 мин.

		В. Активизации местных администраций и органов самоуправления в реформировании экономики Г. выход из трансформационного спада, переход к оживлению, подъему и экономической стабилизации				
22.	Причина появления институтов в рыночном хозяйстве — … издержки	А. высокие трансакционные Б. низкие трансакционные В. Низкие производственные Г. высокие трансформационные	А	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
23.	Планы разрабатываются на определенный период, именуемый:	А. планово-прогнозным периодом Б. плановым периодом В. Перспективным периодом	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
24.	Какая из нижеуказанных целей не входит в группу 4 прикладных целей государственного регулирования:	А. экономический рост Б.внешнеэкономическое равновесие В. Максимальное удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах Г. стабильность уровня цен и устойчивости национальной валюты	Г	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
25.	Государственная политика доходов в странах с рыночной экономикой – это …	А. поддержание сопоставимого уровня заработной платы в различных отраслях национальной экономики Б. установление государством размера заработной платы и жалованья всем категориям занятых В.перераспределение доходов через систему налогов и социальных выплат с целью сглаживания социальных разли-	В	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.

		чий Г. противодействие инфляции				
26.	К числу финансовых инструментов государственного макроэкономического управления относятся:	А. тарифное регулирование Б. объем и структура денежной массы, параметры денежного обращения В. бюджетное регулирование	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
27.	Потребление – это …	А. часть дохода экономических агентов, предназначенная на приобретение товаров и услуг в будущем периоде Б. накапливаемый на банковских счетах остаток дохода В. часть дохода субъектов хозяйственной деятельности, израсходованная в текущем периоде на потребительские товары и услуги Г. приобретение краткосрочных государственных облигаций	В	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
28.	Принцип распределения налогового бремени используется при анализе налогообложения …	А.транснациональ-ных корпораций, действующих на территории РФ Б. отдельных экономических районов в пределах одного государства В. российских и иностранных юридических лиц Г. субъектов хозяйственной деятельности (физических и юридических лиц	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
29.	Реальное ежегодное увеличение ВНП или других макроэкономических показателей, которые периодически публикуются статистическими органами – это:	А. потенциальный рост Б. фактический рост В. среднесрочный рост Г. долгосрочный рост	Б	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.

30.	Сбережения – это …	А. имущество товаропроизводителей и сбережения населения Б. фактические кассовые остатки всех субъектов хозяйственной деятельности В. часть дохода экономических агентов, не израсходованная в данный период времени Г. часть дохода, вложенная в ценные бумаги	В	УК -1.1.-1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
31.	Экономическая наука трансформируется и преображается постоянно. Концепция государственного регулирования в экономике также претерпевала изменения. Можно выделить несколько основ ных этапов развития концепции государственного регулирования в экономике:	1. Неоклассицизм 2. Монетаризм 3. Классическая школа политэкономии 4. Меркантилизм 5.Экономическая неоклассическая теория	4.Меркантилизм 3. Классическая школа политэкономии 5.Экономическая неоклассическая теория 2. Монетаризм 1.Неоклассицизм	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, В	5-10 мин.
32.	В любой стране может возникнуть экономический кризис, который имеет свой жизненный цикл и последовательность фаз. Перечислите их правильную последовательность.	1. Депрессия 2. Рост 3. Возрождение 4. Нулевой этап	4. Нулевой этап 1. Депрессия 3.Возрождение 2. Рост	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, В	5-10 мин.
33.	Для реализации экономических интересов общества постоянно должен осуществляться производственный процесс (кругооборот экономических благ), который имеет свою строгую последователь-	1. потребление 2. производство 3. обмен 4. распределение	2.производство 4.распределение 3. обмен 1. потребление	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, В	5-10 мин.

	ность этапов.					
34.	В процессе реализации социальных проектов/программ чаще всего решаются насущные проблемы общественного характера: снижение уровня бедности, смертности, уменьшение количества бездомных и т.д. Программный цикл достаточно сложный процесс, состоящий из нескольких последовательных этапов:	1. составление проекта программы 2. формулирование проблемы и способов ее решения, 3. внедрение (принятие мер программы) 4. анализ внешней среды 5. сопоставление цель-результат 6. получение результатов	2.формулирование проблемы и способов ее решения, 4.анализ внешней среды, 1.составление проекта программы, 3.внедрение (принятие мер программы), 6.получение результатов, 5.сопоставление цель-результат	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
35.	Константин Петрович владеет легковым автомобилем и земельным участком и периодически уплачивает соответствующие налоги. Установите соответствие между примерами и элементами структуры налога:	ПРИМЕРЫ А) 1 см рабочего объёма двигателя Б) легковой автомобиль В) заработная плата Г) земельный участок Д) Константин Петрович ЭЛЕМЕНТЫ СТРУКТУРЫ НАЛОГА 1) субъект налога 2) объект налога 3) источник уплаты налога 4) единица налогообложения	А=4 Б = 2 В =3 Г =2 Д=1	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.
36.	Установите соответствие между мерами государственного регулирования экономики и его методами: к каждой позиции, данной в разрезе «меры», подберите соответствующую позицию из позиции «методы государственного регулирования».	«МЕРЫ» А) государство оказывает влияние на экономику своей денежной политикой Б) государство помогает товаропроизводителям, вводя таможенные пошлины В) Государство устанавливает законы для регулирования экономического поведения фирм-	А)=экономические методы Б)=экономические методы В)=административные методы Г)=экономические методы Д)=административные методы	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.

		производителей Г) государство способствует развитию производства, увеличивая или уменьшая размер налогов Д) Государство устанавливает законом условия заключения хозяйственных договоров, порядок регистрации фирм «МЕТОДЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ» 1. экономические методы 2. административные методы				
37.	Установите соответствие между видами статей в государственном бюджете и конкретными примерами:	ПРИМЕРЫ А) акцизный сбор Б) обслуживание госдолга В) подоходный налог с граждан Г) выплата жалования служащим Д) процент по государственным облигациям ВИДЫ СТАТЕЙ 1) расходные статьи 2) доходные статьи	А=2 Б =1 В =2 Г= 1 Д=1	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.
38.	Установите соответствие между видом банка и банковскими функциями: к каждой позиции, данной в первой группе, подберите соответствующую позицию из второй группы.	ФУНКЦИИ БАНКОВ А) денежная эмиссия Б) кредитование предприятий В) мобилизация свободных денежных средств населения Г) хранение золотовалютных резервов Д) расчетно-кассовое обслуживание клиентов ВИДЫ БАНКОВ 1) Банк России 2) коммерческие банки	А =1 Б =2 В=2 Г=1 Д=2	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
39.	Для чего используется индекс потребительских цен?	-	Индекс потребительских цен может быть использован для того, чтобы оценить различия в рыночной стоимости «товарной корзины» двух разных временных периодов.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
40.	Что является главной, государственно поддерживаемой целью экономики?	-	Достижение и поддержание максимально возможного текущего и потенциального уровня удовлетворения общественных и рациональных индивидуальных, семейных, групповых потребностей населения, народа страны является главной, государственно поддерживаемой целью экономики.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
41.	Перечислите основные приоритеты отдельных видов экономической политики в условиях плавающего обменного курса	-	Основными приоритетами отдельных видов экономической политики в условиях плавающего обменного курса является: поддержание устойчивости курса национальной валюты и конкурентоспособности национальной экономики.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
42.	Что представляет собой состояние «полной занятости» в рыночной экономике?	-	Состояние полной занятости — это состояние экономики, при котором уровень безрабо-	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.

			тицы, равен сумме уровней фрикционной и структурной безработицы при нулевом уровне циклической безработицы.			
43.	Перечислите основные задачи территориального регулирования экономики.	-	К основным задачам территориального регулирования экономики относят: 1)обеспечение эффективной территориальной специализации, которая ведет к повышению эффективности экономики страны 2) организация регионального хозяйственного комплекса как единого целого повышение уровня жизни населения, проживающего в регионе 3) поддержание сбалансированности национальной экономики.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
44.	Что является основой сохранения за государством контрольных функций и рычагов регулирования сферы материального производства?	-	Основой сохранения за государством контрольных функций и рычагов регулирования сферы материального производства является владение государством материальными факторами производства, которые способны обеспечить успешное развитие страны.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
45.	С чем можно связать успешное развитие ВПК в настоящее время?	-	Успешное развитие ВПК в настоящее время связано с инновационным направлением развития нашей страны, которое нацелено на крупномасштабное переоснащение Вооруженных Сил РФ новыми видами вооружений и	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.

			перегруппировкой военной промышленности.			
46.	Кто имеет право присваивать дифференциальную ренту 1?	-	Дифференциальную ренту 1, которая по своему содержанию представляет собой добавочную прибыль, образующуюся в результате использования лучших и средних земель, имеет право присваивать собственник земли – владелец настоящего участка.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
47.	Кто получает чистый экономический выигрыш при прочих равных условиях в результате международной миграции рабочей силы?	-	Экономический выигрыш при прочих равных условиях в результате международной миграции рабочей силы получают рабочие, оставшиеся в стране эмиграции, и предприниматели в принимающей стране.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
48.	Кто, в соответствии с Федеральным законом «О занятости» относятся к безработным?	-	В соответствии с Федеральным законом «О занятости» к безработным относятся трудоспособные граждане, не имеющие средств к существованию, т.е. дохода, и зарегистрированные на бирже труда.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
49.	Перечислите наиболее предпочтительные инструменты государственного регулирования агропромышленного производства.	-	Наиболее предпочтительными инструментами государственного регулирования агропромышленного производства являются: - закупочные интервенции, - дотирование и компенсация части затрат сельхозпроизводителей, - повышение доступности кредитных средств.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
50.	Какой документ	-	Основным ин-	УК-1.1 -1.3	З, У, В	3-5

	является основным инструментом по обоснованию отраслевой структуры экономики?		струментом по обоснованию отраслевой структуры экономики является межотраслевой баланс производства, распределения и использования продукции в народном хозяйстве.	УК-5.1-5.3		мин.
51.	Если страна, имеющая дефицит государственного бюджета, решила пополнить его доходную часть, какой сценарий развития событий лучше всего использовать?	-	При решении данной задачи логичнее всего будет провести увеличение тарифа на импортный товар с неэластичным спросом по цене.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
52.	Перечислите принципы рационального природопользования.	-	К принципам рационального природопользования в рамках национальной экономики можно отнести: - соблюдение требований законодательства в области охраны окружающей среды и ответственность за экологические правонарушения -международное сотрудничество в решении экологических проблем -гласность в работе и тесная связь с общественными организациями в решении экологических проблем.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
53.	Что подразумевает под собой использование субсидий для поддержания отечественных производителей в национальной экономике?	-	Использование субсидий для поддержания отечественных производителей в национальной экономике предполагает более предпочтительное воздействие на экономику страны, чем введение импортной квоты.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
54.	Раскройте понятие научно-технического прогресса (НТП) в	-	Научно-технический прогресс в рамках национальной	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.

	рамках национальной экономики.		экономики представляет собой открытие новых знаний и внедрение их результатов в производство товаров и услуг.			
55.	Как проявляется неэффективность рыночного ценообразования при производстве общественных благ?	-	Предельные издержки формирования цены общественных благ выше предельных затрат на их изготовление есть результат проявления неэффективного рыночного ценообразования при производстве общественных благ.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
56.	Назовите признаки, по которым определяется превышение критической точки налогообложения.	-	Превышение критической точки налогообложения определяется следующими признаками: - непропорционально медленным ростом поступлений в бюджет или их сокращением при очередном повышении налоговой ставки, - уменьшением капитальных вложений, снижением темпов экономического роста и ухудшением материального положения населения -скрытым и явным уклонением от налогов (ростом теневой экономики)	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
57.	Перечислите функции государства с рыночной системой институтов.	-	Функции государства с рыночной системой институтов: - ведение кредитно-денежной и бюджетно-налоговой политики на различных фазах экономического цикла - установление «правил игры» в	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.

			обществе - установление единых норм и стандартов для измерения качества продукции.			
58.	Если государственные расходы и чистый экспорт равны нулю, а совокупное предложение превышает совокупный спрос, что можно сказать в отношении сбережений населения и инвестиций?	-	В случае, если государственные расходы и чистый экспорт равны нулю, а совокупное предложение превышает совокупный спрос сбережения населения превышают инвестиции.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
59.	Какие проблемы, по вашему мнению, рассматривает теория прав собственности?	-	Теория прав собственности рассматривает проблемы размывания прав собственности, проблемы внешних эффектов, проблему спецификации прав собственности.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
60.	Назовите основные меры государственного регулирования, которые могут способствовать снижению темпов инфляции в условиях, когда использованы все производственные ресурсы, но при этом высокая инфляция сохраняется.	-	Ключевыми мерами госрегулирования, способствующими снижению темпов инфляции в условиях, когда использованы все производственные ресурсы, но при этом высокая инфляция сохраняется будут следующие: -продажа государственных облигаций на открытом рынке - сокращение государственных расходов.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
61.	Перечислите основные направления государственной политики, благодаря которым оно обеспечивает правовую основу жизни и общественную атмосферу, которые способствуют наибольшей эффективности рыночной системы.	-	Основные направления государственной политики: а) государство обеспечивает сохранность статуса частной собственности, защищает товаропроизводителей; б) регулирует отношения между смежниками;	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.

			в) регулирует отношения между производителями и потребителями; г) регулирует отношения между работодателями и наемными работниками и принимает соответствующие законы о труде; д) отслеживает выполнение налогового законодательства; е) вводит определенные стандарты (например, измерение веса и размера услуг); ж) создает денежную систему; з) разрабатывает рыночное законодательство и обеспечивает его выполнение. Государство корректирует побочные эффекты производства: а) принимает законодательство, которое запрещает выброс загрязняющих веществ предприятиями; б) воздействует на предприятия через систему особых налогов; в) формирует рынок прав на побочные эффекты (например, «торгует» правами на загрязнение окружающей Среды).			
62.	Что входит в состав косвенных налогов, взимаемых государством	-	К категории косвенные налоги относят: - акцизы, -НДС, -таможенные пошлины.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
63.	Кривая какого автора иллюстрирует зависимость суммы налоговых поступлений в бюджет от уровня процентной	-	Зависимость суммы налоговых поступлений в бюджет от уровня процентной ставки иллюстрирует	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.

	ставки?		кривая Лаффера.			
64.	В чем заключается фискальная функция налогов?	-	Фискальная функция означает, что за счет налогов формируется. доходная часть бюджетов всех уровней. С ее помощью образуются государственные денежные фонды, т. е. материальные условия для функционирования государства.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
65.	Что является высшей целью государственного регулирования?	-	Высшей целью государственного регулирования высшей целью государственного регулирования	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
66.	Что представляют собой автономные инвестиции?	-	Автономные инвестиции — это ситуация, когда правительство или другой орган осуществляет инвестиции в иностранную страну без учета уровня ее экономического роста или перспектив получения положительной отдачи от этих инвестиций. Эти инвестиции осуществляются главным образом в целях обеспечения геополитической стабильности, экономической помощи, улучшения инфраструктуры, национальной или индивидуальной безопасности или в гуманитарных целях.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
67.	Что представляет собой федеральная государственная целевая программа?	-	Федеральная государственная целевая программа это комплекс мероприятий, обеспечивающих эффективное решение задач, требующих государственной поддержки, увязан-	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.

			ный по: ресурсам, исполнителям, срокам осуществления.			
68.	Базовая теория экономической политики была впервые комплексно проанализирована в начале 1950-х гг. голландским экономистом Яном Тинбергеном. Теория Тинбергена выдвигает концепцию экономической политики и по своему характеру является нормативной. Тинберген со всей тщательностью обрисовал основные шаги выработки оптимальной политики. согласно которым правительственные органы должны выполнять ряд задач. Перечислите их.	-	Теория Тинбергена выдвигает концепцию экономической политики и согласно этому правительственные органы должны: 1) поставить конечные цели экономической политики, что обычно делается в терминах максимизации функции общественного благосостояния; далее, используя функцию общественного благосостояния, они определят целевые показатели, к достижению которых стремятся; 2) оценить, какими политическими инструментами располагают; 3) иметь в своем распоряжении модель экономики, связывающую целевые показатели и инструменты их достижения, что позволит выбрать оптимальный масштаб применяемых политических мер.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.

7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Комбинированные задания.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного						

ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа						
69.	Какой из перечисленных документов содержит нормы, непосредственно закрепляющие права и свободы человека и гражданина в России?	1) Административный кодекс РФ 2) Конституция Российской Федерации 3) Гражданский кодекс РФ 4) Конвенция о правах ребенка	Ответ: 2) Конституция Российской Федерации Обоснование: Конституция — основной закон Федерации. Следовательно, там закреплены все права и свободы граждан.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
70.	В приведенном в соседнем столбце ряду найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных представленных понятий. Запишите это словосочетание.	А) Унитарное предприятие, Б)производственный кооператив, В) юридическое лицо, Г) коммандитное товарищество, Д) акционерное общество.	Ответ: Юридическое лицо Обоснование: Остальные варианты ответа являются видами юридических лиц.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
71.	Различают определённые виды экономической политики государства. Выберите из списка ту, которая определяет источники финансирования государственной казны.	А) антициклическая политика Б) инновационная политика В) Фискальная Г) Кредитно-денежная	Ответ: В) Фискальная Обоснование: Политика определяет источники финансирования государственной казны, формирования налоговой системы и государственного бюджета.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
72.	«Любой договор, соглашение в виде треста или в другой подобной форме, препятствующий производству или торговле между отдельными регионами или с иностранными государствами, настоящим объявляются незаконными. Всякий, кто заключит такое соглашение или будет вовлечён в подобную сделку или заговор, будет рассматриваться, как виновный ...»	А) принятие антимонопольного законодательства. Б) принятие социального законодательства В) принятие промышленного законодательства Г) принятие судебного законодательства	Ответ: А) принятие антимонопольного законодательства. Обоснование: Законодательство антимонопольное - это набор норм права и законодательных актов, по которым государство защищает свободу рыночных отношений, создавая нужные барьеры против экономических монополий производителя.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов						
73.	В государстве Z была проведена рефор-	1) введение всеобщего, равного и	Ответ: 4)распределение	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.

	ма избирательной системы. Какие изменения в законодательстве о выборах свидетельствуют об утверждении пропорциональной избирательной системы?	прямого избирательного права 2) отражение хода избирательной кампании в СМИ 3) введение образовательного ценза для кандидатов в депутаты 4) распределение мест в парламенте в соответствии с количеством голосов, полученных партиями на выборах 5) проведение голосования по спискам политических партий 6) введение 7%-ного избирательного барьера для политических партий	мест в парламенте в соответствии с количеством голосов, полученных партиями на выборах 5) проведение голосования по спискам политических партий 6) введение 7%-ного избирательного барьера для политических партий Обоснование: Всеобще прямое избирательное право, как и отражение хода избирательной кампании в СМИ, относится к выбору в демократическом государстве. Ведение барьера (например, в РФ это 5%) — характеризует пропорциональную систему.			
74.	Найдите в приведённом в соседнем столбце списке механизмы, которые можно отнести к 1-й группе политики государства.	1) поддержка и защита конкуренции 2) изменение учётной ставки рефинансирования 3) обеспечение защиты прав собственности 4) регулирование доходов населения 5) установление нормы банковского резерва 6) операции на рынке ценных бумаг	Ответ: 2) изменение учётной ставки рефинансирования 5) установление нормы банковского резерва 6) операции на рынке ценных бумаг Обоснование: Мы выбрали вышеперечисленные механизмы из списка, поскольку они относятся к одной группе - механизмы осуществления государством монетарной (денежной) политики.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.
75.	Вам приведён перечень функций, выполняемых банками. Все они, за исключением некоторых, относятся к сфере деятельности коммерческих банков. Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда. Обоснуйте свой ответ.	1) назначение учётной ставки; 2) покупка и продажа валюты; 3) продажа дорожных чеков; 4) обслуживание счетов фирм; 5) осуществление монопольной эмиссии денег; 6) открытие и обслуживание депозитов граждан.	Ответ: 1) назначение учётной ставки; 5) осуществление монопольной эмиссии денег; Обоснование: два термина, «выпадающие» из общего ряда перечня функций выполняются Центральным банком.	УК-1.1 -1.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.
76.	Социальные инсти-	1) Социальный	Ответ:	УК-1.1 -1.3	З, У, В	5-10

	туты играют важную роль в формировании и регулировании поведения людей в обществе. Они оказывают влияние на наши ценности, нормы, убеждения и ожидания, определяя, как мы взаимодействуем друг с другом и как мы воспринимаем мир вокруг нас. Выберите верные суждения о социальных институтах	институт представляет собой исторически сложившуюся организацию социальной практики. 2) Структура современного социального института, как правило, характеризуется простотой отношений. 3) Некоторые социальные институты могут выступать как агенты социализации. 4) К политическим институтам общества традиционно относят рыночную экономику и собственность. 5) Социальные институты упорядочивают, координируют индивидуальные действия людей, придают им организованный и предсказуемый характер.	1) Социальный институт представляет собой исторически сложившуюся организацию социальной практики. 3) Некоторые социальные институты могут выступать как агенты социализации. 5) Социальные институты упорядочивают, координируют индивидуальные действия людей, придают им организованный и предсказуемый характер. Обоснование: При ответе мы помним, что социализирующая функция — одна из функций социальных институтов, и что упорядочивание действий людей создает стабильность.	УК-5.1-5.3		мин.

8. Иные оценочные материалы (практико-ориентированные задачи и другое)

Задание 1. Стоимость продукции машиностроения оценивается в текущем году в $ 65 млрд. Стоимостная доля затрат электроэнергии составляет 10,7%. При этом прогнозируется ее подорожание на 28%. Определите, насколько подорожает тот же физический объем продукции машиностроения в будущем году и какой станет стоимостная доля затрат электроэнергии.

Задание 2. "Неоклассическая школа" формально эволюционировала из теоретических основ "классической школы", однако далеко не во всем они "роднятся". Составьте в табличной форме перечень положений методологического содержания, которые роднят эти школы и, напротив, - которые существенно их разнят.

Задание 3. Неолибералы-ортодоксы на аргумент о наличии множества "Фиаско рынка" и вытекающей из этого необходимости значительного по масштабам государственного регулирования экономики выдвигают свой контраргумент о наличии множества "фиаско государства" и, соответственно, несостоятельности государства в качестве субъекта - регулятора рыночной экономики. Составьте перечень основных "фиаско государства", и на основе заключения о возможности их преодоления (в отличие от "фиаско рынка"), а также отсутствия альтернативных решений, сформулируйте убедительный ответ "неолибералам" в тезисной форме.

Задание 4. В период после Второй мировой войны в мире теоретически и практически сформировались несколько базовых моделей экономического развития ныне развитых государств. Приведите основные виды модели. В заключение обоснуйте, какие из них

в отдельности, или же в симбиозе, приемлемы объективно и желательны субъективно для современной России.

Задание 5. В развитых странах в составе элементов государственного регулирования экономики получили немалое применение "автоматические регуляторы". Составьте перечень таких "авторегуляторов". В заключение обоснуйте: в каких случаях они необходимы и, более того, -приоритетны в регулировании экономических процессов, как они применяются в регулировании национальной экономики. Выскажите возможные предложения.

Задание 6. Известно, что реформирование экономики в России в 90-е годы XX в. осуществлялось при активном участии американских экономических советников по канонам "саксонской модели" и, по сути, в экспериментальном режиме (достаточно вспомнить "шоковую терапию" и ее последствия, беспрецедентно массовую приватизацию, банкротства стратегически значимых предприятий, обнищание населения). Подготовьте экспертное заключение, в котором с использованием теоретических и фактических аргументов обоснуйте правомерность, или же неправомерность внедрения указанной модели в шоковом режиме в экономику России. При отрицании данной модели, соответственно обоснуйте целесообразность, условия и порядок реформирования постсоветской экономики по канонам иной экономической модели.

Задание 7. Составьте перечень основных правовых актов, на основе которых единая государственная собственность СССР была распределена на федеральную собственность, на государственную собственность субъектов РФ и на муниципальную собственность. Проанализируйте принципы такого перераспределения объектов собственности и состояние завершенности данного процесса к настоящему времени. Сформулируйте мнение, с учетом мирового исторического опыта, о необходимой и достаточной доле федеральной государственной собственности в производственной сфере.

Задание 8. На основе данных Интернет-сайта госкорпорации "Росатом" за последние 2-3 года подготовьте аналитическую Справку о ее экономическом состоянии (основных экономических и финансовых показателях) и динамике развития. Дайте общую оценку эффективности хозяйственно-финансовой деятельности, развития производственного потенциала ГК "Росатом". Обоснуйте аргументы в пользу ликвидации, разделения, или, напротив, дальнейшего развития как ГК "Росатом", так и других "государственных корпораций".

Задание 9. Известно, что в отношении роли государственного сектора в рыночной экономике отсутствует единство мнений и у теоретиков, и у политиков. Основываясь на данных Росстата за последние три года, оформите экспертное заключение: а) о доле, роли и динамике развития госсектора в российской экономике в целом и в ключевых ее сферах; б) о целесообразности или нецелесообразности изменения этой доли и роли госсектора в ближайшие годы.

Задание 10. "Госкорпорации", как особая организационно-правовая форма компании, имеют и особые системы управления. Составьте по материалам федеральных правовых актов об учреждении и деятельности госкорпорации "Ростехнологии", ее Интернет-сайта аналитическую справку о структуре органов управления и порядке управления, контроля и отчетности ГК "Ростехнологии". Сформулируйте собственное мнение о позитивах и негативах существующего механизма управления, предложения по его совершенствованию.

Задание 11. Неоклассическая (либеральная) школа методологически исходит из того, что парадигмой (основанием) успешного экономического развития является утверждение наиболее полной экономической свободы индивидуума и признание приоритета его экономических интересов сравнительно с интересами всех иных субъектов, включая общество. В связи с этим определите и оформите (возможно в табличной форме), ранжируя по строкам научные школы после "неоклассической школы", от прямо до частично - противоположного парадигмального подхода. В соответствующих графах приведите их клю-

чевые методологические положения в качестве достаточных и убедительных аргументов принятого решения. Сформулируйте общее заключение о том, какая из перечисленных школ все более утверждается в экономической теории и практике разных стран (желательно их назвать) и может квалифицироваться в качестве наиболее перспективной.

Задание 12. На основе теорий Дж. Кейнса, М. Фридмена и др. авторов в западной практике сложилось относительно устойчивое представление о методах антикризисного регулирования экономики. Выполните аналитическое заключение о методах и практике антикризисного регулирования экономики. Для чего: составьте перечень практикуемых на Западе методов антикризисного регулирования экономики; проведите их анализ на предмет результативности вообще и практики применения в условиях последнего мирового экономического кризиса; особо прокомментируйте ситуацию, проблемы и возможные перспективы развития экономики США.

Задание 13. Проведите анализ статистических данных путем составления динамических рядов из показателей, характеризующих инвестиции в основные фонды российской экономики в периоды: а) 1990 - 1998 годы; б) 1999 - 2010 годы. Оформите экспертное заключение: о динамике и объемах инвестиций в ключевые отрасли экономики; о конкретных последствиях для развития экономики, выразившихся в динамике ВВП и объемов промышленного производства, в коэффициентах обновления и износа основных фондов в разных сферах экономики (возможны и иные показатели по усмотрению). Какие ожидаются перспективы в части наращивания инвестиционной деятельности в России?

Задание 14. С 2006 года в российской экономике стали быстро формироваться и реализовываться различные формы государственного инвестирования средств в развитие инфраструктуры, производства, инновационной инфраструктуры. Подготовьте аналитическую справку о "институтах развития" (финансовых), а также статьях бюджетного финансирования капитальных вложений согласно бюджетному Кодексу РФ. Раскройте объемы и механизмы инвестирования средств хотя бы по части этих "институтов развития" с момента их образования и полученные результаты с указанием конкретных объектов (проектов).

Задание 15. На основании ежегодных статистических материалов Росстата составьте и проанализируйте таблицу данных по ключевым позициям, характеризующим состояние, динамику и тенденции развития инновационной деятельности в российской экономике за последние 10 лет. В заключение аналитической работы обоснуйте свое мнение о причинах существующего положения в сфере инновационной деятельности, а также возможных путях ее ускоренного развития в стране.

Задание 16. Определите возможный объем инвестиций в прогнозом периоде, если: в базисном периоде объем ВВП составил 100 млрд. руб., инвестиции в основной капитал 7,9 млрд. руб. В прогнозном периоде предусматривается рост ВВП на 12% и доли инвестиций в ВВП на 6 %. Объем иностранных инвестиций предполагается на уровне 7 % от внутренних инвестиций.

Задание 17. Определите, какой может быть величина (потенциал) и доля в ВВП чистых инвестиций в основной капитал, при отсутствии импорта, если ожидается производство ВВП в объеме $513 млрд.; произойдет продажа подержанного оборудования на $1,5 млрд.; производство основных фондов в стоимости ВВП составит $ 116 млрд.; амортизация основного капитала достигнет 43 млрд. $.

Задание 18. Подготовьте аналитическое заключение о содержании и особенностях рыночной конкуренции разных видов с возникновением господства монополий, сгруппировав существенные характерные ее признаки (возможно в табличной форме) - для свободной (совершенной) конкуренции, для монополистической конкуренции, для олигополистической конкуренции. Сделайте заключение о масштабах, об эффективности этих видов конкуренции и перспективах их развития, или же угасания, о влиянии возрастания государственного регулирования.

Задание 19. В последние несколько лет заметно возросла активность и эффективность антимонопольного регулирования со стороны Федеральной антимонопольной службы (ФАС). На основе материалов СМИ, Интернет сайта ФАС составьте аналитическую справку с перечислением конкретных мероприятий ФАС за последние два-три года по пресечению завышения цен на товары и услуги в результате сговора компаний. Охарактеризуйте содержание этих мероприятий, принятых санкций с учетом действующего законодательства и реальных результатов. Сформулируйте собственные предложения, с учетом мирового опыта, по совершенствованию в стране антимонопольного регулирования и повышению его эффективности.

Задание 20. На основе данных Интернет-сайта Центрального банка России составьте динамический ряд изменения величин денежного агрегата М2 за последние 5 лет. Объясните причины волнообразных изменений данного денежного агрегата, как они сообразуются с денежно-кредитной политикой, проводимой Банком России в указанный период времени.

Задание 21. Примите управленческое решение. Страна стоит перед угрозой углубления инфляционных процессов. Какими будут ваши действия на месте руководства ЦБ РФ. Перечислите весь перечень регулятивных монетарных мер, которые можно использовать в этом случае, и какие конкретно меры Вы сочли бы приоритетными и вполне достаточными.

Задание 22. Примите управленческое решение. Экономика страны втягивается в фазу экономического кризиса и дефлятивного состояния рынка. Какие Вы примите монетарные меры в качестве руководителя ЦБ РФ. Обоснуйте Ваш выбор на фоне всего перечня возможных монетарных решений.

Задание 23. Денежная масса в текущем году составляет $ 850 млрд. В следующем году прогнозируется прирост ВВП на 7%, инфляции на 9%. Какой должна быть денежная масса согласно монетарному уравнению И. Фишера и правилу М. Фридмена, если а) скорость обращения денег не изменится; б) скорость обращения денег удвоится?

Задание 24. Неполная занятость (безработица) - постоянная спутница капиталистического воспроизводства, начиная с его машинной стадии развития. Существует множество теорий и взглядов по этому злободневному вопросу, но от этого безработица не исчезает даже в современном мире. Обоснуйте мнение о возможности преодоления безработицы в перспективе. Если это возможно, то при каких условиях.

Задание 25. На основании статистических данных, начиная с 2007 года, оформите в табличном виде динамические ряды показателей о состоянии безработицы в США, России, Евросоюзе в целом, или в одной из стран - Германии, Испании, Франции, Великобритании. Проведите анализ этих данных с обоснованием причин и факторов высокого уровня неполной занятости в развитых странах мира, а также оценкой ближайшей перспективы.

Задание 26. Составьте перечни (можно в схематичной форме) регулятивных позиций (мер), относящихся к группам мер "активной политики" и "пассивной политики" в Российской Федерации. Сделайте аналитическое заключение о достаточности и эффективности применяемых в России активных и пассивных регулятивных мер (желательно на фоне зарубежного опыта).

Задание 27. В развитых странах в целях регулирования трудовых отношений и трудовых конфликтов исторически сложилась практика "социального партнерства". Изучите законодательство о труде в Российской Федерации и составьте перечень ключевых правовых форм "социального партнерства" в сфере трудовых отношений в России. Опишите их правовой статус, механизмы осуществления и практику реального применения с указанием положительных и отрицательных проявлений.

Задание 28. Спрогнозируйте численность занятых в промышленности, в сельском хозяйстве и прочих отраслях индексным методом. Численность занятых в базисном периоде в промышленности 1125 тыс. чел.; в сельском хозяйстве - 534 тыс. чел., в прочих от-

раслях материального производства - 1291 тыс. чел., в непроизводственных отраслях - 1395 тыс. чел. Темпы роста объемов производства предусматриваются в промышленности в 105,5%, в сельском хозяйстве - 104,5%. Производительность труда повысится в указанных отраслях соответственно на 10% и 5%. В прочих отраслях материального производства численность занятых уменьшится на 0,5%, в непроизводственной сфере - увеличится на 3,5%.

Задание 29. На основе ежеквартально публикуемых Росстатом статистических данных о социально-экономическом положении субъектов РФ составьте в динамике за несколько лет (в табличной форме) наиболее репрезентативные показатели, характеризующие колоссальные различия российских регионов в уровнях экономического развития (из числа наиболее и наименее развитых), экономического роста и доходов населения. Объясните причины региональной дифференциации.

Задание 30. Подготовьте аналитическую записку по одному из регионов (на выбор), в которой должны содержаться: а) анализ природно-климатических, инфраструктурных и социально-экономических условий (потенциала) экономического развития; б) предложения стратегии диверсификации и направлений перспективного экономического развития; в) определение "точек роста" - доминирующих компаний, кластеров, технопарков, региональных особых экономических зон и т.п.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Философия научных исследований*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. ***Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:***

УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Знать: сущностные положения проблемы как эпистемологического концепта, так и механизмы и методики поиска, анализа и синтеза концептуально

Уметь: анализировать проблемную ситуацию, выделять ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи

Владеть: методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них

УК-1.2: Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации по проблемной ситуации

Знать: роль науки в развитии цивилизации, соотношение науки и техники и связанные с ними современные социальные и этические проблемы, ценность научной рациональности и ее исторических типов, структуру, формы и методы научного познания, их эволюцию

Уметь: работать с первоисточниками, использовать их при написании научной работы и подготовке к учебным занятиям, проводить комплексный анализ проблемной ситуации

Владеть: навыками грамотного и эффективного описания результатов наблюдений и экспериментов, навыками применения математических методов в научном исследовании

УК-1.3: Вырабатывает стратегию действий в проблемных ситуациях

Знать: методики стратегического мышления постановки цели и способы ее достижения, научное представление о результатах обработки информации в проблемных ситуациях

Уметь: применять критический подход при анализе и оценке научных гипотез и предположений в проблемных ситуациях

Владеть: навыками самостоятельного экспериментального исследования явлений

УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение

Знать: цели и задачи проекта, методы выбора приоритетов решения задач и критериев их оценки

Уметь: находить (выбирать) наиболее эффективные (методы) решения основных типов проблем (задач), встречающихся в избранной сфере проектной деятельности

Владеть: навыками применения умения формулирования цели и задачи исследования методы выбора приоритетов решения задач и критериев их оценки

УК-2.2: Выбирает оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели

Знать: методы и приемы организации исследовательских и проектных работ

Уметь: применять в практической деятельности методы и приемы организации исследовательских и проектных работ, управлять коллективом

Владеть: методами и приемами организации исследовательских и проектных работ, и приемами управления коллективом

УК-2.3: Решает конкретные задачи проекта и публично представляет результаты

Знать: основные способы обработки и представления экспериментальных данных; ГОСТы и правила публикации источников, возможности и сложности их применения в электронном формате

Уметь: собирать и обобщать данные, необходимые для разработки рекомендаций по решению задач конкретного проекта и структурированного изложения результатов в формате публичного представления

Владеть: современными методами, инструментами и технологией научно-исследовательской и проектной деятельности в определенных областях исторической науки

УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

УК-6.1: Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития

Знать: приемы саморазвития и самореализации, способы самоанализа и самооценки собственных сил и возможностей

Уметь: определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов

Владеть: приемами целеполагания, планирования, реализации необходимых видов деятельности

УК-6.2: Управляет своим временем, выстраивает и реализует траекторию саморазвития

Знать: методы эффективного планирования времени

Уметь: планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации

Владеть: приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач

УК-6.3: Совершенствует и реализует траектории саморазвития на основе принципов самооценки и образования в течение всей жизни

Знать: приемы оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач

Уметь: анализировать и оценивать собственные силы и возможности; выбирать конструктивные стратегии личностного развития на основе принципов образования и самообразования

Владеть: инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого ти-	Задание закрытого типа с выбором правильного	Совпадение с верным ответом

па с выбором правильного ответа	ответа считается верным, если правильно установлен ответ	оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Как соотносятся объект и предмет исследования…	А. не связаны друг с другом Б. объект содержит в себе предмет исследования В. объект входит в состав предмета исследования Г. нет верного ответа	Б	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У	1-3 мин.
2.	Выбор темы исследования опре-	А. актуальностью	В	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3,	З, У	1-3 мин.

	деляется…	Б. отражением темы в литературе В. интересами исследователя Г. интересами научного руководителя		УК-2.1, УК-6.1		
3.	Формулировка цели исследования отвечает на вопрос…	А. что исследуется? Б. для чего исследуется? В. кем исследуется? Г. почему исследуется?	Б	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У	1-3 мин.
4.	Задачи представляют собой этапы работы…	А. по достижению поставленной цели Б. дополняющие цель В. для дальнейших изысканий Г. для формулировки практических рекомендаций	А	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	1-3 мин.
5.	Методы исследования бывают…	А. теоретические Б. синететические В. конструктивные Г. деструктивные	А	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	1-3 мин.
6.	Методы, задающие генеральную стратегию исследования, но не определяющие окончательный результат, называются…	А. дисциплинарные Б. философские В. общенаучные Г. частнонаучные	Б	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
7.	Принципы построения, формы и способы научно-исследовательской деятельности…	А. Методология науки Б. Методологическая рефлексия В. Методологическая культура Г. Все варианты верны	А	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1	З, У	1-3 мин.
8.	Признаком научного исследования является:	А. опровержимость Б. проверяемость В. субъективность Г. нет верного	Б	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	1-3 мин.

		ответа				
9.	Объективность научного знания означает…	А. абсолютность - незыблемость знаний Б. независимость знания от метода его получения В. независимость знания от человека-субъекта вообще Г. независимость от личности исследователя — субъекта	В	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.3	З	1-3 мин.
10.	Признак, отличающий гуманитарные знания от естественнонаучных…	А. историчность Б. математичность В. объективность Г. эмпирическая проверяемость	А	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У	1-3 мин.
11.	Автором книги «Новый органон» является…	А. Б. Спиноза Б. Ф. Бэкон В. Р. Декарт Г. И. Кант	Б	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	1-3 мин.
12.	Социальные технологии…	А. элемент технологии производства Б. включают в себя технологию производства В. новый вид технологий, не связанный непосредственно с производством Г. нет верного ответа	В	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-2.2, УК-6.3	З, У, В	1-3 мин.
13.	Во введении необходимо отразить:	А. актуальность темы Б. полученные результаты В. источники, по которым написана работа Г. структуру исследования	А	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2	З, У	1-3 мин.
14.	Для научного текста характерна:	А. эмоциональная окрашенность Б. логичность, достоверность,	Б	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.3	З, У	1-3 мин.

		объективность В. просторечные слова Г. нет верного ответа				
15.	Выводы содержат:	А. только конечные результаты без доказательств Б. результаты с обоснованием и аргументацией В. кратко повторяют весь ход работы Г. практические рекомендации	Б	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
16.	Цитирование внаучных текстах возможно только:	А. с указанием автора и названия источника Б. из опубликованных источников В. с разрешения автора Г. нет верного ответа	А	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	1-3 мин.
17.	Воспроизведение характеристик некоторого объекта на другом объекте, специально созданном для его изучения:	А. конкретизация Б. анализ В. моделирование Г. синтез	В	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З	1-3 мин.
18.	Мысленное отделение какого-либо свойства предмета от других его признаков:	А. моделирование Б. абстрагирование В. синтез Г. дедукция	Б	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У	1-3 мин.
19.	Принцип отграничения научного знания от ненаучного, предложенный К. Поппером – это…	А. демаркация Б. фальсификация В. инфляция Г. верификация	Б	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У	1-3 мин.
20.	Научная революция – это…	А. бунт научных работников Б. глубинные преобразования способов познания В. коренная перестройка промышленного производства Г. преобразо-	Б	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	1-3 мин.

		вание государственных и административных структур				
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
1.	Установите последовательность этапов научного исследования:	1) выдвижение гипотезы 2) выбор темы 3) определение методов исследования 4) литературный обзор 5) обработка результатов	2. выбор темы 1. выдвижение гипотезы 4. литературный обзор 3. определение методов исследования 5. обработка результатов	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.
2.	Установите последовательность логики научного исследования:	1) Исследовательский этап 2) Оформительско-внедренческий этап 3) Постановочный этап	3. Постановочный этап 1. Исследовательский этап 2. Оформительско-внедренческий этап	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	3-5 мин.
3.	Установите правильную последовательность этапов отбора проб:	1) составление объединенной пробы 2) выделение средней пробы 3) отбор выборок, точечных проб	3. отбор выборок, точечных проб 1. составление объединенной пробы 2. выделение средней пробы	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	У, В	3-5 мин.
4.	Приведите в правильный эволюционный ряд формы движения материи:	1) химическая 2) физическая 3) механическая 4) социальная 5) биологическая	3. механическая 2. физическая 1. химическая 5. биологическая 4. социальная	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У	3-5 мин.
5.	Укажите правильную последовательность операций подготовки масличного сырья к переработке:	1) обрушивание 2) калибровка по размеру 3) кондиционирование по влажности 4) отделение ядра от оболочки 5) жарение (приготовление мезги) 6) измельчение	3. кондиционирование по влажности 2. калибровка по размеру 1. обрушивание 4. отделение ядра от оболочки 6. измельчение 5. жарение (приготовление мезги)	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	У, В	3-5 мин.
6.	Укажите правильную последовательность операций при механической обработке	1) калибровка 2) сортировка 3) очистка 4) мытье 5) доочистка 6) мытье	2. сортировка 1. калибровка 4 (6). мытье 3. очистка 5. доочистка 6 (4). мытье	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	У, В	3-5 мин.

	клубне- и корнеплодов:	7) нарезка	7. нарезка			
7.	Выберите правильную последовательность выполнения технологических операций при производстве майонеза периодическим способом	1) приготовление майонезной пасты 2) приготовление грубой майонезной эмульсии 3) гомогенизация 4) подготовка эмульгаторов 5) фасование 6) упаковка	4. подготовка эмульгаторов 1. приготовление майонезной пасты 2. приготовление грубой майонезной эмульсии 3. гомогенизация 5. фасование 6. упаковка	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	У, В	3-5 мин.
8.	Расположите понятия используя дедуктивный метод (от общего к частному)	1) биосфера 2) организм 3) природа 4) биоценоз	3.природа 1.биосфера 4. биоценоз 2. организм	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
9.	Укажите правильную последовательность элементов в структуре научной теории с позиции классической науки:	1) идеализированные объекты 2) методологические принципы 3) фундаментальные понятия и принципы 4) способы доказательства	3. фундаментальные понятия и принципы 1. идеализированные объекты 2. методологические принципы 4. способы доказательства	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.
10.	Укажите правильную иерархию элементов научного знания используя индуктивный метод:	1) теория 2) факт 3) тип науки 4) область науки	2. факт 1. теория 4. область науки 3. тип науки	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
11.	Расположите формы мировоззрения по порядку возрастания их рациональной сложности.	1) обыденное 2) мифологическое 3) философское 4) религиозное 5) научное	1. обыденное 2. мифология 3. религиозное 4. научное 5. философское	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З	3-5 мин.
12.	Хронологическая последовательность основных этапов развития науки:	1) постнеклассическая наука 2) неклассическая наука 3) классическая наука	3) классическая наука 2) неклассическая наука 1) постнеклассическая наука	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
13.	Хронологическая последовательность основных вех в развитии науки:	1) возникновение математики 2) становления технознания 3) появление естествознания 4) формирования социаль-	1) возникновение математики 3) появление естествознания 4) формирования социальных наук 2) становления технознания	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	3-5 мин.

		ных наук				
14.	Расположите перечисленные формы научного познания в соответствии с последовательностью, которая имеет место в реальном процессе научного познания:	1) теория 2) факты 3) проблема 4) гипотеза	3) проблема 2) факты 4) гипотеза 1) теория	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У	3-5 мин.
15.	Расположите по уровню сложности и организации следующие виды отражения:	1) реакция подсолнуха на солнце 2) познание человеком окружающего его мира 3) реакция амебы на свет 4) реакция животного на изменения окружающей среды с помощью условных инстинктов	1) реакция подсолнуха на солнце 3) реакция амебы на свет 4) реакция животного на изменения окружающей среды с помощью условных инстинктов 2) познание человеком окружающего его мира	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
16.	Расположите следующие понятия в порядке их ввода в научный обиход:	1) воля к власти 2) «вещь-в-себе» 3) идолы рода 4) абсолютная идея	3) идолы рода 2) «вещь-в-себе» 4) абсолютная идея 1) воля к власти	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1	З, У	3-5 мин.
17.	Расположите этапы развития позитивистской философии в хронологическом порядке:	1) позитивизм 2) эмпириокритицизм 3) неопозитивизм 4) постпозитивизм	1) позитивизм 2) эмпириокритицизм 3) неопозитивизм 4) постпозитивизм	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.
18.	Расположите следующие явления по степени сложности. Критерий сложности – принадлежность их к соответствующей форме движения материи:	1) замерзание воды 2) рождение живого существа 3) деформация тел в результате столкновения 4) научная деятельность	3) деформация тел в результате столкновения 1) замерзание воды 2) рождение живого существа 4) научная деятельность	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
19.	Установите последовательность в развитии диалектики.	1) стихийная диалектика (Гераклит) 2) абсолютный идеализм (Гегель) 3) диалектический материализм (Маркс, Энгельс)	1) стихийная диалектика (Гераклит) 4) идеалистическая категориальная диалектика (Платон) 2) абсолютный идеализм (Гегель) 3) диалектический материализм	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.

		4) идеалистическая категориальная диалектика (Платон)	(Маркс, Энгельс)			
20.	Установите последовательность в развитии идеализма.	1) рационализм Декарта 2) объективный идеализм Платона 3) схоластический реализм Ансельма Кентерберийского 4) трансцендентальный идеализм Канта 5) абсолютный идеализм Гегеля	2) объективный идеализм Платона 3) схоластический реализм Ансельма Кентерберийского 1) рационализм Декарта 4) трансцендентальный идеализм Канта 5) абсолютный идеализм Гегеля	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
1.	Найдите соответствия между методами исследования и видами исследования:	Методы исследования: А Теоретические Б Эмпирические Виды исследования: 1. Анализ 2. Опыт 3. Синтез 4. Эксперимент 5. Индукция 6. Дедукция	А = 1 3 5 6 Б = 2 4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	5-10 мин.
2..	Соотнесите научные труды и их авторов:	Научные труды: А «Рассуждение о методе» Б «Структура научных революций» В «Открытое общество и его враги» Г «Фальсификация и методология научно-исследовательских программ» Авторы: 1. К. Поппер 2. Р. Декарт 3. Т. Кун 4. И. Лакатос	А = 2 Б = 3 В = 1 Г = 4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	5-10 мин.
3.	Какое определение истины соот-	Определение: А Истина —	А = 3 Б = 1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	5-10 мин.

	ветствует исторической эпохе:	это соответствие чувств и идей фактам. Б Истина — это проявление идеи (Платон) или сущности (Аристотель) В Бог, вот что является истиной. Г Истина — это открывающаяся сущность вещи (герменевтика) Историческая эпоха 1. Античность 2. Средние века 3. Новое время 4. XX век	В = 2 Г = 4			
4.	Соотнесите этапы развития философии и их представителей:	Этапы развития философии: А Античность Б Новое время В XIX век Г XX век Представители: 1. Г. Гегель 2. Р. Декарт 3. К. Поппер 4. Аристотель	А = 4 Б = 2 В = 1 Г = 3	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.
5.	Соотнесите философский метод и имя философа, который его разрабатывал:	Философский метод: А Рационалистический метод Б Диалектический метод В Опытно-индуктивный метод Г Феноменологический метод Д Диалектико-материалистический метод Философ: 1. Платон 2.Ф. Бэкон 3. Р. Декарт 4. К. Маркс 5. Э. Гуссерль	А = 1 Б = 3 В = 2 Г = 5 Д = 4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У	3-5 мин.
6.	Соотнесите чувственное и рациональное познание с их харак-	Формы познания: А Чувственное Б Рациональ-	А = 2 3 4 Б = 1 5 6	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У	3-5 мин.

	терными особенностями:	ное Особенности: 1. обобщенность 2. фрагментарность 3. конкретность 4. наглядность 5. абстрактность 6. опосредованность				
7.	Соотнесите предложенные характеристики с двумя эпохами европейской философии (классика и постклассика):	Эпохи европейской философии: А Классика Б Постклассика Характеристики: 1. культ разума 2.обращение к иррационализму 3. понимание истины как достоверного знания 4. антропологический поворот в философии 5. противостояние материализма и идеализма 6. фрагментаризация проблемного поля философской мысли	А = 1 3 5 Б = 2 4 6	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
8.	Установите соответствие между морфологическими группами и их представителями: к каждой позиции:	Морфологические группы: А Семечковые Б Косточковые В Ягодные Г Орехоплодные Представители: 1. Абрикос, вишня, персик, слива 2. Фундук, лещина, орех грецкий, каштан 3. Земляника лесная, калина, облепиха, малина	А = 4 Б = 1 В = 3 Г = 2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	3-5 мин.

		4. Яблоня, груша, айва, боярышник				
9.	Установите соответствие между теориями и группами понятий:	Теории: А Теория систем Б Синергетика В Диалектика Г Герменевтика Группы понятий: 1. Противоречие, отрицание, развитие 2. Нелинейность, бифуркация, диссипативная система 3.Структура, элемент, целостность 4. Язык, текст, истолкование	А = 3 Б = 2 В = 1 Г = 4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
10.	Установите соответствиемежду теорией ценностей и ее представителем:	Теории ценностей: А натуралистический психологизм Б аксиологический трансцендентализм В персоналистический онтологизм Г социологическая концепция ценностей Представители: 1. Виндельбанд 2. Дьюи 3. Шелер 4. Вебер	А = 2 Б = 1 В = 3 Г = 4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3 УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.
11.	Соотнесите научные понятия с именами ученых, которые их ввели в науку:	Научные понятия: А «синергетика» Б «ноосфера» В «социология» Г «атом» Ученые: 1. Демокрит 2. Пригожин 3. Конт 4. Вернадский	А = 2 Б = 4 В = 3 Г = 1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3 УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У	3-5 мин.
12.	Соотнесите философские термины	Философские термины:	А = 4 Б = 3	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У	3-5 мин.

	и их определение.	А Детерминизм Б Сциентизм В Механицизм Г Конвенциализм Определение: 1. Философское направление, подчеркивающее, что научные постулаты покоятся на соглашении, договореученых 2 Односторонний метод познания, основанный на признании механической формы движения как единственно объективной. 3. Абсолютизация роли науки в обществе. 4. Философское учение об объективной закономерной причинно-следственной связи и взаимообусловленности вещей, процессов и явлений реального мира.	В = 2 Г = 1	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3		
13.	Установите соответствия критерия истины определенному философскому направлению:	Критерий истины: А непротиворечивое суждение в согласии с научным сообществом Бверифицируемость В практика Г объективность Философское направление: 1. Рационализм 2. Конвенциализм 3.Диалектичес	А = Б = 4 В = 3 Г = 1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3 УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.

		кий материализм 4. Неопозитивизм				
14.	Распределите науки на фундаментальные и прикладные:	А Фундаментальные науки Б Прикладные науки Науки: 1. Медицина 2. Растениеводство 3. Биология 4. Химия 5. Технология производства кормов 6. Математика	А = 3 4 6 Б = 1 2 5	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	3-5 мин.
15.	Каждому понятию найдите соответствующий перевод с греческого языка:	Понятия: А физика Б атом В космос Г философия Перевод: 1. природа 2. частица 3. порядок 4. любомудрие	А = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3 УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З	3-5 мин.
16.	Соотнесите понятия и их определение.	Понятия: А генотип Б фенотип В онтогенез Определение: 1.совокупность всех свойств организма, сформированных в процессе его индивидуального развития 2. процесс индивидуального развития человека 3. совокупность всех генов организма	А = 3 Б = 1 В = 2	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У	3-5 мин.
17.	Распределите науки на социально-гуманитарные и естественные:	А Социально-гуманитарные Б Естественные Науки: 1. Психология 2. Геология 3. Селекция 4. Социология 5. Культурология 6. Ветеринария	А = 1 4 5 Б = 2 3 6	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	3-5 мин.
18.	Установите соответствие между	Категории: А Сущность	А = 2 Б = 4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.

	категориями диалектики (соедините между собой парные категории):	Б Необходимость В Общее Г Следствие Парные категории: 1. Единичное 2. Явление 3. Причина 4. Случайность	В = 1 Г = 3			
19.	Установите соответствие философских школ философской культуре:	Философские школы: А Философия Нового времени Б Современная западная философия В Философия Античности Г Немецкая классическая философия Философская культура: 1. Прагматизм 2. Трансцендентальный идеализм 3. Картезианство 4. Скептицизм	А = 3 Б = 1 В = 4 Г = 2	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3 УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.
20.	Соотнесите философские позиции и их характеристики:	Философские позиции: А Антропоцентризм Б Теоцентризм В Пантеизм Г Атеизм Характеристики: 1.отрицание Бога 2. Бог повсюду 3. Бог в центре мира 4. Человек в центе мира	А = 4 Б = 3 В = 2 Г = 1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3 УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						

Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
1.	Что относится к научному аппарату исследования?	-	Основные компоненты научного аппарата - это проблема, тема, актуальность, объект исследования, его предмет, цель, задачи, гипотеза, научная новизна, теоретическая и практическая значимость для науки и практики, защищаемые положения. Научная проблема – это совокупность сложных теоретических и (или) практических задач; совокупность тем научно-исследовательской работы. Проблема может быть отраслевой, межотраслевой, глобальной.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	3-5 мин.
2.	В чем сущность основных гносеологических стратегий?	-	- познавательный оптимизм, основанный на вере, что истина существует, и знания соответствуют действительности (большинство философов от Платона до Маркса); - агностицизм – мир непознаваем(Юм, Кант); - скептицизм – все сомнительно, ко всему надо относиться с иронией и самоиронией(Пиррон, Секст Эмпирик, Ротри).	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	5-10 мин.
3.	Что входит в диалектический метод?	-	Диалектическийметод познания объектов заключает в себе кроме учета количественных изменений требование нахождения его основных внутренних противоречий, а также его внешних противоречий с окружающей средой, требование учета целостности системы и взаимосвязи всех ее сторон, возможных скачкообразных изменений ее состояний, связи этих изменений с теоретическими и практическими интересами исследователя и	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У	3-5 мин.

			общественных структур и др.			
4.	В чем может заключаться новизна исследования?	-	Она может выражаться в: нестандартном методе решения задачи; нетрадиционном определении известного понятия; оригинальной классификации объектов исследования; впервые примененной методике; подтверждении собственной гипотезы; предложениях по совершенствованию объекта; построении модели. Научная новизна отличает настоящую научную работу (магистерскую, кандидатскую и докторскую диссертации, статью, заявку на патент) от реферата.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.
5.	Что такое задачи исследования?	-	Задача исследования – это выбор путей и средств для достижения цели в соответствии с выдвинутой гипотезой. Задачи лучше всего формулировать в виде утверждения того, что необходимо сделать, чтобы цель была достигнута. Постановка задач основывается на дроблении цели исследования на подцели. Перечисление задач строится по принципу от наименее сложных к наиболее сложным, трудоемким, а их количество определяется глубиной исследования.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	3-5 мин.
6.	В каких дисциплинах используются общенаучные методы познания?	-	Множество общенаучных методов образуют те методы познания, которые применяются во всех основных областях науки (естествознание, математика, социально-гуманитарные науки, технические науки). Множество частнонаучных методов познания образуют те мето-	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1	З, У, В	3-5 мин.

			ды, которые используются только в каком-то одном сегменте научного знания: та или иная область науки, тот или иной уровень научного знания, та или иная отдельная наука или научная дисциплина.			
7.	Что понимают под субъектом науки?	-	Субъектами науки являются ученые и специалисты — научные работники, коллективы исследователей. В предельно общем выражении субъектом науки выступает человечество как всеобщий носитель познавательной потребности и пользователь научных результатов.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.
8.	Чем наука отличается от ненауки?	-	Главное отличие науки от псевдонауки (ненауки) — повторяемость (воспроизводимость) результатов. Иными словами, псевдонаука игнорирует важнейшие элементы научного метода — экспериментальную проверку и исправление ошибок. Отсутствие этой отрицательной обратной связи лишает псевдонауку связи с объектом исследования, и превращает её в неуправляемый процесс, сильно подверженный накоплению ошибок.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.
9.	Что такое гипотеза исследования?	-	Гипотеза – это научное предположение или прогнозируемый результат исследования, который нужно обосновать теоретически или проверить опытным путем при написании выпускной квалификационной работы. Она не приходит из ниоткуда. Предпосылками ее появления являются разные догадки, не представляющие собой гипотезу как таковую. Именно гипотеза задает	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1	З, У, В	3-5 мин.

			направление всему исследованию и определяет научную значимость.			
10.	Какие науки относятся к точным?	-	К точным наукам принято относить математику, физику, химию, информатику, а также некоторые разделы биологии. Все формальные науки - точные, при этом естественные науки, будучи в значительной части своих разделов точными, формальными не являются. Точные науки могут быть как фундаментальными, так и прикладными.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.
11.	Что относят к уровням научных знаний?	-	Существуют три уровня научных знаний:эмпирический, теоретический, метатеоретический. Каждый из них многослоен внутренне. Эмпирический находится между чувственным знанием и теоретическим, теоретический – между эмпирическим и метатеоретическим, метатеоретический – между эмпирическим и философским. Эти уровни и самостоятельны, и взаимосвязаны. Они несводимы друг к другу. Вопрос о «первичности» одного из уровней ставить нельзя.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.
12.	Что такое понятийный аппарат исследования?	-	Понятийныйаппарат научного исследования включает терминологическую лексику, основные классификации и взаимосвязи между понятиями, содержание отдельных понятий и категорий. Формирование понятийногоаппарата необходимо для исследования сути понятия, проведения лексикографического поиска понятий, изучения определений и пояснений к ним, установления связей между понятиями и формирования иерар-	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.

			хической структуры терминологической базы.			
13.	Перечислите виды научной деятельности.	-	Основными видами научной деятельности являются научно-исследовательские, опытно-конструкторские, проектно-конструкторские, технологические, поисковые и проектно-поисковые работы, изготовление опытных образцов или партий научно-технической продукции, а также другие работы, связанные с доведением научных и научно-технических знаний до стадии практического их использования.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.
14.	Чем определяется достоверность исследования?	-	Достоверность (внутренняя валидность) результатов исследования определяется тем, насколько структура исследования соответствует поставленным задачам, и в какой степени полученные данные справедливы в отношении изучавшейся выборки. Исходя из этого, достоверным нужно считать исследование, в котором возможность возникновения систематических и случайных ошибок сведена к минимуму.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	3-5 мин.
15.	На каком этапе исследования определяется область исследования?	-	Первый этап состоит из выбора области сферы исследования, причем выбор обусловлен как объективными факторами (актуальностью, новизной, перспективностью и т.д.), так и субъективными – опытом исследователя, его научным и профессиональным интересом, способностями, складом ума и т. д. Проблема исследования принимается как категория, означающая нечто неизвестное в науке, что предстоит открыть,	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-2.2, УК-6.3	З, У	3-5 мин.

			доказать.			
16.	Что представляют собой метод и методика исследования?	-	Метод научного исследования - это способ познания объективной действительности, представляющий собой определенную последовательность действий, приемов, операций. Методика — это совокупность способов и приемов исследования, порядок их применения и интерпретация полученных с их помощью результатов. Она зависит от характера объекта изучения, методологии, цели исследования, разработанных методов, общего уровня квалификации исследователя.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.
17.	Каковы основные принципы научного исследования?	-	Принципы научного исследования: принцип целенаправленности, принцип объективности, принцип прикладной направленности, принцип системности, принцип целостности, принцип динамизма.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1	З, У	3-5 мин.
18.	Что понимают под целью исследования?	-	Цель исследования – это предполагаемый конечный результат исследования. Основная цель исследования – изучить, описать, объяснить то или иное явление, предложить новый метод решения актуальной задачи и т. п., то есть то, ради чего и начиналось данное научное исследование. Чтобы успешно и с минимальными затратами времени справиться с формулированием цели, нужно ответить на вопрос: «Что ты хочешь создать в итоге организуемого эксперимента?».	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З	3-5 мин.
19.	С чего нужно начинать научное исследование?	-	Научныеисследования начинаются с постановки проблемы на основе обнаружения имеющихся противоречий между потребно-	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2	З, У	3-5 мин.

			стью научных знаний об объекте и фактическими знаниями об объекте (процессе, явлении) которыми располагает наука на данный период ее развития. Постановка проблемы определяет выбор темы исследования, уточняет ее название и обеспечивает обоснование актуальности разработки.			
20.	Что представляет собой актуальность темы научного исследования?	-	Актуальность темы означает, что поставленные в исследовании задачи и проблемы имеют существенное значение для соответствующей отрасли науки и/или практической деятельности и в настоящее время требуют скорейшего решения. Обоснование актуальности темы излагается во введении работы и заключается в аргументации необходимости проведения исследования по выбранной тематике.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2	З	3-5 мин.

7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Комбинированные задания.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа						
1.	Выделите категорию, которая является парной по отношению к категории «бытие»:	а) дух б) материя в) небытие г) сознание	в) небытие Обоснование: Категория небытия является парной к категории бытия, хотя большинство философских учений отказывают ему в праве на существование. В античной философии оба эти понятия появляются в учении Пармени-	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3	З, У	3-5 мин.

			да, отрицавшего существование небытия на том основании, что его «нельзя ни помыслить, ни в слове выразить».			
2.	Наиболее перспективным направлением для развития человечества XXI века является …	а) «Холодная война» б) Социально-культурная изоляция в) Доминирование одних и подчиненное положение других государств г) Общецивилизационное единство при сохранении социокультурного разнообразия	г) Общецивилизационное единство при сохранении социокультурного разнообразия Обоснование: Общецивилизационное-единствоприсохранениисоциокультурного-разнообразия обеспечивает возможность позитивного решения глобальных проблем современности посредством трансформации культуры современного общества, ее перехода к качественно новому состоянию, которое включает в себя в том числе экологизацию культуры.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.
3.	Характерной чертой философских проблем является …	а) обыденность б) разрешимость в) всеобщность г) эмпирическая подтверждаемость	в) всеобщность Обоснование: Специфичность философскихпроблем состоит, прежде всего, в их всеобщности. Более широких проблем, чем мировоззренческие, не бывает, поскольку они предельны для бытия человека и его деятельности по отношению к миру. Философскиепроблемы «вечны», поскольку сохраняют свое значение в каждой эпохе.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3	З, У, В	3-5 мин.
4.	Категории: «свойство», «мера», «скачок», «постепенность», «эволюция», «революция» относятся к закону ….	а) Единства и борьбы противоположностей б) Причинности в) Взаимного перехода количественных	в) Взаимного перехода количественных изменений в качественные Обоснование: Данный закон раскрывает внутренний механизм перехода к новому качеству в любой сфере объективной действительности, отвечая на вопрос, как, каким образом происходит развитие, движение и изменение всего	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	5-10 мин.

		изменений в качественные г) Отрицания отрицания	сущего. Таким образом, закон взаимного перехода количественных изменений в качественные конкретизируется через ряд категорий (качество, количество, свойство, мера, прыжок), которые дают целостное представление о его содержании как общего закона развития.			
5.	В какой философской системе познание понимается как форма отражения действительности с целью преобразования природы и общества?	а) марксизм б) структурализм в) герменевтика г) аналитическая философия	а) марксизм Обоснование: Марксистскаяфилософияпонимаетотражение диалектически, как сложный и противоречивый процесс взаимодействия чувственного и рационального познания, мыслительной и практической деятельности, как процесс, в котором человек не пассивно приспосабливается к внешнему миру, а воздействует на него, преобразуя и подчиняя его своим целям.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3	З, У, В	5-10 мин.
6.	Что характеризуют наукометрию?	а) научные измерения б) анализ оснований науки в) применение методов математической статистики к анализу потока научных сообщений, ссылочного аппарата, росту научных кадров, финансовых затрат г) практическое использование науки	в) применение методов математической статистики к анализу потока научных сообщений, ссылочного аппарата, росту научных кадров, финансовых затрат Обоснование: Наукометрия - область знания, занимающаяся изучением науки статистическими исследованиями структуры и динамики научной деятельности. Наукометрия захватывает как качественные, так и количественные методы оценки научных трудов. Если оценивать работы комплексно, то можно получить всестороннюю экспертизу научной мысли.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.3	У, В	3-5 мин.
7.	Моделирование,	а) иде-	в) материальным	УК-1.1,	З, У, В	3-5

	при котором реальному объекту противопоставляется его увеличенная или уменьшенная копия, называется...	альным б) формальным в) материальным г) логическим	Обоснование: Материальное моделирование- это моделирование, при котором реальному объекту противопоставляется его увеличенная или уменьшенная копия. Оно допускает исследование с помощью последующего перенесения свойств изучаемых процессов и явлений с модели на объект на основе теории подобия.	УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3		мин.
8.	Достоверное знание о мире невозможно, все знания нужно подвергать сомнению, утверждает:	а) скептицизм б) рационализм в) агностицизм г) эмпиризм	а) скептицизм Обоснование: Скептицизм - философское направление, выдвигающее сомнение в качестве принципа мышления, особенно сомнение в надёжности текущих представлений об истине.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З	3-5 мин.
9.	Компьютерная модель – это..	а) информационная модель, выраженная специальными знаками б) комбинация 0 и 1 в) модель, реализованная средствами программной среды г) физическая модель	б) комбинация 0 и 1 Обоснование: Компьютернаямодель – этомодель, реализованнаясредствамипрограммнойсреды. Таким образом, двоичный код - это способ представления данных в виде комбинации двух знаков, обычно обозначаемых цифрами 0 и 1.	УК-1.2, УК-1.3	У, В	3-5 мин.
10.	Муляж пищевого продукта – это…	а) табличная модель б) математическая формула в) натурная модель г) текстовая модель	в) натурная модель Обоснование: Натурная модель — это реальный предмет в уменьшенном или увеличенном виде, который воспроизводит облик объекта, его структуру, действия.	УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
11.	Пропущено слово в определении: «____- научное исследование,	а) фундаментальное исследова-	в) разработка Обоснование: Разработка – научное исследование, внедряю-	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1,	З, У, В	3-5 мин.

	внедряющее в практику результаты конкретных фундаментальных и прикладных исследований».	ние б) прикладное исследование в) разработка г) теоретическое	щее в практику результаты конкретных фундаментальных и прикладных исследований. Любое исследование имеет комплекс характеристик, которые необходимо учитывать при его проведении и организации.	УК-2.2, УК-2.3		
12.	Модель это …	а) мысленно представляемая или материально реализованная система б) материальный объект в) визуальный объект г) нет верного ответа	а) мысленно представляемая или материально реализованная система Обоснование: Основной функцией модели является описание объекта и получение информации о нём. Следовательно, любой объект можно представить как совокупность элементов, объединенных в единое целое. Однако невозможно изучить все свойства объектав целом, если изучать каждый элемент объекта отдельно.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З	3-5 мин.
13.	Процесс научного познания раскрывает сущность явления, закономерности, выдвигает гипотезы. Какой уровень выполняет такую роль?	а) теоретический б) эмпирический в) рациональный г) метатеоретический	а) теоретический Обоснование: Теоретический уровеньнаучногопознания использует имеющиеся данные об объекте для проведения логического анализа и выявления закономерностей. Он имеет дело не с конкретными объектами, а с обобщёнными идеями (понятиями).	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У	3-5 мин.
14.	Форма мысли, в которой посредством логического соединения соответствующих понятий утверждается или отрицается наличие или отсутствие связей между предметами и их свойствами:	а) гипотеза б) умозаключение в) суждение г) понятие	в) суждение Обоснование: Грамматической формой выражения суждения в языке являются повествовательные предложения, в отличие от которых суждения обладают функцией истинности (всегда являются истинными или ложными, в то время как предложения – правильно или неправильно построенными). Термин «суждение» использовался в традиционной логике, в современной логике обычно используют термин «высказывание».	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	3-5 мин.
15.	Выберите определение для интенсивного параметра	а) параметры, обеспечи-	д) быстрота научного творчества Обоснование:	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У	3-5 мин.

	развития научной мысли, согласно В.И. Вернадскому?	вающие расширение уже достигнутого знания, сопровождающиеся применением этого знания к новым проблемам, задачам и фактам б) характеризуют существенное углубление знания, выводящие его на новые рубежи в) параметры, характеризующие научную картину мира г) параметры взаимного влияния, согласия и поддержки д) быстрота научного творчества	Характерными чертами периода ускоренного, интенсивного развития науки В.И. Вернадский считал «чрезвычайную быстроту научного творчества» открытие нетронутых ранее научной мыслью полей исследования; созидательный, а не разрушительный характер научной работы; единство созидания нового и сохранения ранее достигнутого; «освещение» старого новым пониманием; создание нового на основе использования «переработанного до конца» старого.			
16.	Выберите формулировку для принципа соответствия?	а) все в природе соответствует себе б) необходимо упрощать все рассматриваемые явления в) никакая новая теория не может	в) никакая новая теория не может быть справедливой, если она не содержит в качестве предельного случая старую теорию, относящуюся к тем же явлениям Обоснование: Принцип соответствия в методологии науки — утверждение, что любая новая научная теория должна включать старую теорию и ее результаты как частный случай.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У	3-5 мин.

		быть справедливой, если она не содержит в качестве предельного случая старую теорию, относящуюся к тем же явлениям г) все процессу в мире необходимо рассматривать совместно				
17.	Какие науки не соответствуют понятию «научный тип рациональности»?	а) технические б) науки о земле в) математика и информатика г) эзотерические	г) эзотерические Обоснование:Типнаучнойрациональности – состояние научной деятельности, направленной на получение объективной истины и представленной как отношение «субъект – средства деятельности - объект». Следовательно, эзотерические знания, которые представляют совокупность знаний, недоступных непосвящённым людям и указывающих направления духовного развития, не могут соответствовать понятию «тип научной рациональности».	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	5-10 мин.
18.	Сепарирование продуктов размола зерна по размерам при мукомольном производстве осуществляется:	а) аспираторах б) дуаспираторах в) воздушно-ситовых сепараторах г) рассевах	г) рассевах Обоснование: Принцип работы рассева - просеивание сыпучих продуктов через сита, совершающие круговые поступательные колебания. Назначение и область применения: - определение зараженности зерна насекомыми в явной форме; - определение сорной и зерновой примесей, крупности и содержания мелкого зерна;	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	3-5 мин.

			- определение качества круп; - определение крупности муки; - определение крупности размола комбикорма; - определение зараженности муки амбарными вредителями.			
19.	Технологическая операция, проводимая с зерном на шасталках:	а) влаготепловая обработка б) сортировка по размерам в) удаление остей г) шелушение	в) удаление остей Обоснование:Остистое зерно или зерно, засоренное остистыми сорняками или включающее сдвоенные зерна (овса), до направления в триеры или сортировочные машины необходимо обработать: удалитьости и разделить сдвоенные зерна.	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	У, В	3-5 мин.
20.	Очистка растительных масел от фосфолипидов осуществляется	а) вымораживанием б) нейтрализацией в) сорбцией г) гидратацией	г) гидратацией Обоснование: Гидратация- это первый этап рафинирования растительногомасла основной целью которого является удаление фосфолипидов/камедей из сырых растительныхмасел. Подсолнечное масло гидратируют для получения лецитина, для длительного хранения и транспортировки, гидратация позволяет предотвратить образование мутных осадков.	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У	3-5 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов						
1.	В структуру духовной жизни общества входят:	1) духовные потребности 2) духовная деятельность 3) духовные издержки 4) духовные ценности 5) духовная прибыль	Ответ: 1) духовные потребности; 2) духовная деятельность; 4) духовные ценности. Обоснование: Духовная жизнь общества подразделяется на: 1) духовные потребности - объективная нужда человека и общества в принципе осваивать духовные ценности 2) духовная деятельность - деятельность, направленная на выработку духовных ценностей В свою очередь, она бывает: духовно - теоретическая и	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	5-10 мин.

			духовно - практическая 3) духовные ценности - идеи, образы и духовные блага.			
2.	Отметьте формы, в которых осуществляется логическое познание:	1) представление 2) умозаключение 3) понятие 4) суждение 5) восприятие	Ответ: 2) умозаключение 3) понятие 4) суждение Обоснование: Логическое познание, в целом, построено из понятий, представляет собой систему понятий. Две другие формылогическогопознания – суждение и умозаключение суть процессы формирования, движения или развертывания понятий. Следовательно, каждое понятие может быть представлено в виде системы суждений и умозаключений.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У	5-10 мин.
3.	Характерными особенностями технологической функции науки являются…	1) ориентация человека на определенные ценности 2) внедрение в производство нововведений, инноваций, новых технологий 3) разработка ценностного представления об окружающем мире 4) превращение науки в непосредственную производительную силу	Ответ: 2) внедрение в производство нововведений, инноваций, новых технологий 3) превращение науки в непосредственную производительную силу Обоснование: Внедрение технологических инновацийвпроизводство на многих предприятиях обеспечивает решение множества задач. Прежде всего улучшается качество продукции и осваиваются новые виды продукции, вследствие чего происходит наращивание объемов производства; обеспечивается соблюдение экологических норм производства и улучшаются условия труда. Научно-техническая революция (НТР) – это коренное, качественное преобразование производительных сил человечества, основанное на превращении науки в непосредственную производительную силу общества.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	5-10 мин
4.	Выделите формы чувственного познания:….	1) понятие, 2) пред-	Ответ: 2) представление 3) ощущение	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У	5-10 мин

		ставление 3) ощущение 4) восприятие	4) восприятие Обоснование: Выделяют три формы чувственного познания. Ощущение – это отражение отдельных свойств предмета, явления, процесса. Восприятие – чувственный образ целостной картины предмета. Представление – образ объекта познания, запечатленный в памяти. Понять это можно через идею развития во времени. Ощущение - самое базовое, самое простое чувственное переживание. Восприятие - это уже нечто более целостное, образ какой-то вещи или явления во всей его полноте. Представление – это переходная форма от чувственно-эмоционального к рационально-логическому познанию, обобщённый образ предмета, процесса, явления, сохраняемый и воспроизводимый в сознании и без непосредственного воздействия самих предметов познания на органы чувств.			
5.	Специфическими чертами научного знания являются …	1) одновременность 2) субъективность 3) интерсубъективность 4) систематизированность	Ответ: 3) интерсубъективность 4) систематизированность Обоснование: Одним из главных свойств научного знания является его интерсубъективность, заключающаяся в том, что любое научное знание, стремясь к объективности, исключает (элиминирует) всё субъективное, свойственное сознанию и привносимое сознанием, человека, занимающегося научной деятельностью. В силу этого научные знания одинаковы для всех и имеют характер некоторой принудительности. Таким образом, учёный (в отличие, например, от творца, художника и даже философа) не свободен, а скован жёсткими	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	3	5-10 мин.

			рамками необходимых условий ради достижение максимально достоверного знания. Систематизированность, включающая в себя стремление к полноте, чёткие основание систематизации. Наука – не случайный, хаотический набор сведений, а субординированная система знаний, элементы которой (факты, закономерности, гипотезы, теории) чётко взаимосвязаны между собой.			
6.	Назовите главные компоненты оснований науки.	1) мировоззренческие (культурные) универсалии - философские основания науки 2) постулаты и аксиомы 3) идеалы и нормы исследования 4) научная картина мира	Ответ: 1) мировоззренческие (культурные) универсалии -философские основания 3) идеалы и нормы исследования 4) научная картина мира Обоснование: Философские основания науки включают в себя философские идеи и принципы, которые обеспечивают эвристику поиска. Идеалы и нормы исследования. -- доказательности и обоснования знания; - объяснения и описания; - построения и организации знания. Научная картина мира. Это обобщённые схемы-образы предмета исследования, посредством которых фиксируются основные системные характеристики изучаемой реальности.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	5-10 мин.
7.	От правильности дозирования сырья зависит…	1) качество муки 2) свойства теста 3) технологические параметры теста 4) качество готовых изделий	Ответ: 2) свойства теста 3) технологические параметры теста 4) качество готовых изделий Обоснование:Дозировкасырья- это порционный или непрерывный расход сырья на массу муки или единицу времени по весовому или объемному принципу в дозировках, предусмотренных производственными рецептурами для приготовления полуфаб-	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	У, В	5-10 мин.

			рикатов и теста. Эта операция не менее ответственная, чем расчет сырья. Ошибка при дозировке (особенно катализатора) приводит к тем же результатам, что и в случае ошибок при расчете.			
8.	Хлебопекарные дрожжи при производстве хлеба используют	1) в качестве биологического разрыхлителя 2) для придания вкуса 3) в качестве дополнительного сырья 4) в качестве основного сырья	Ответ: 1) в качестве биологического разрыхлителя 4) в качестве основного сырья Обоснование:Пекарские дрожжи - общее название штаммов дрожжей, обычно используемых при выпечкехлеба и других хлебобулочных изделий, служащих разрыхлителем, который заставляет хлеб подниматься (расширяться и становиться светлее и мягче) за счет превращения сбраживаемыхсахаров, присутствующих в тесте, в углекислый газ и этанол.	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	У, В	5-10 мин.
9.	Кондитерские изделия аморфной структуры:	1) помада 2) карамель 3) халва 4) пралине	Ответ: 3) халва 4) пралине Обоснование: Для аморфных тел, которые получаются обычно при переохлаждении растворов и расплавов, характерным является переход жидкости в твердое состояние в широком интервале температур, а не при одной и той же температуре, как в случае кристаллизации масс.	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У	5-10 мин.
10.	Перечислите дефекты шоколада, вызванные несоблюдением технологических параметров:	1) сахарное «цветение» 2) жировое «поседение» 3) «закал» 4) матовая пленка	Ответ: 1) сахарное «цветение» 2) жировое «поседение» Обоснование:Сахарное «цветение» возникает, когда шоколад подвергался воздействию большого количества влаги. Жировое «поседение» может возникнуть со временем, но есть причины, которые ускоряют его появление. Некачественное темперирование, ввиду чего какаомасло не образует правильную стабильную	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У,В	5-10 мин.

			кристаллическую решетку.			
11.	Укажите, для производства каких изделий рекомендуется патока низкоосахаренная:	1) халвы 2) карамели 3) мармелада 4) помады	Ответ: 1) халвы 2) карамели Обоснование: Патока имеет универсальное значение при производстве кондитерских изделий. Такое положение она заняла благодаря легкости обращения, инертности в процессе варки, стабильности при технологических операциях, разнообразию технологических и физиологических свойств, таких как сладость, вязкость, питательная ценность, увлажняющая или влагопоглощающая способность, растворяющий эффект, антикристаллизационные свойства	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З	5-10 мин.
12.	Какие показатели качества зерна относят к обязательным для всех партий на любые цели?	1) Сорную и зерновую примесь 2) Всхожесть семян 3) зараженность вредителями 4) Содержание белка в зерне	Ответ: 1) Сорную и зерновую примесь 3) зараженность вредителями Обоснование: Основные показателикачествазерна: цвет, запах, засоренность семенами сорняков, пораженность вредителями или болезнями, состояние влажности, стекловидность и пр.	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	5-10 мин.
13.	Какие зерновые культуры не предъявляют высокие требования к теплу:	1) овес 2) соя 3) кукуруза 4) ячмень	Ответ: 1) овес 4) ячмень Обоснование: Зерновые первой группы, к ним относятся пшеница ячмень овес, не очень требовательны к теплу. Прорастание семян происходит при 5-6 градусах тепла. Всходы переносят заморозки до-3 градусов.	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	5-10 мин.
14.	Существуют следующие типы воображения:	1) логическое 2) эвристическое 3) критическое 4) творческое	Ответ: 1) логическое 3) критическое 4) творческое Обоснование: Логическоевоображение – такой видвоображения, за которым стоят абстрактные понятия, а также логические соот-	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	5-10 мин.

			ношения. Критическое воображение – вид практического субъективного воображения, чаще всего, присущего техническим наукам. Творческоевоображение– это такой видвоображения, в ходе которого человек самостоятельно создает новые образы и идеи, представляющие ценность для других людей или общества в целом и которые воплощаются.			
15.	Отклонение ученого от принятых в науке норм включает:	1) фальсификацию результатов эксперимента 2) креативное мышление 3) приписывание себе чужих достижений 4) наличие эпистемологической позиции по научной проблеме	Ответ: 1) фальсификацию результатов эксперимента 3) приписывание себе чужих достижений Обоснование: Ученых, которые допускают отклонение от принятых в науке норм (фальсификациярезультатовэксперимента, приписываниесебечужихдостижений, плагиат - воспроизведение того, что сделано другими, без ссылки на них), ожидают негативные санкции - игнорирование научным сообществом того, что делает данный ученый, а если в научной литературе нет упоминаний - цитат или ссылок на работы, то это значит, что для науки он попросту не существует.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	5-10 мин.
16.	Выберете среди перечисленных ниже способностей те, которые выделил И.Кант в своей теории познания:	1) чувственность 2) рассудок 3) разум 4) вера	Ответ: 1) чувственность 2) рассудок 3) разум Обоснование: В своей теории познания Кант выделял 3 *способности познания*: 1) Чувственность (органы чувств) - изучает явления, получает опыт. Однако, есть априорные доопытные формы: *время* и *пространство*. Именно благодаря времени и пространству мы упорядочиваем воспринимаемые явления. 2)Рассудок (способность судить - "погода плохая", "яблоко сладкое") - также	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З	5-10 мин.

			имеет дело с явлениями. И тут есть априорные формы – категории. 3) Разум - познание сущности. Выходят за пределы опыта: Бог, Вселенная и душа.			
17.	Научно-технический потенциал включает:	1) организационно-управленческую структуру 2) научные кадры 3) материально-техническую базу 4) информационную составляющую 5) корпоративные отношения 6) креативность	Ответ: 1) организационно-управленческую структуру 2) научные кадры 3) материально-техническую базу 4) информационную составляющую Обоснование:Научно-технический потенциал - это комплекс кадровых, материально-технических, финансовых и организационных ресурсов, которые направлены на решение вопросов, возникающих перед страной, в том числе задач научно-технического и экономического развития.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3	З, У, В	5-10 мин.
18.	В качестве наиболее существенных в современной эпистемологии можно выделить следующие особенности:	1) Посткритицизм 2) Отказ от фундаментализма 3) Отказ от наукоцентризма 4) Классический детерминизм	Ответ: 1) Посткритицизм 2) Отказ от фундаментализма 3) Отказ от наукоцентризма Обоснование: 1. На смену установки недоверия и поисков самодостоверности приходит установка доверия к результатам деятельности других. 2.Целый ряд исследователей подчеркивают коллективный характер получения знания (как обыденного, так и научного) и необходимость в этой связи изучения связей между субъектами познавательной деятельности. 3. Наука является важнейшим способом познания реальности. Но не единственным. Она принципиально не может вытеснить, напр., обыденное знание.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	5-10 мин.
19.	Какие философские идеи античности приобрели в	1) Идея атомизма 2) Идея	Ответ: 1) Идея атомизма 4) Идея вечности мира	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3,	З, У, В	5-10 мин.

	дальнейшем научный характер.	единства мира 3) Идея сферичности мира 4) Идея вечности мира	Обоснование: Атомизм - натурфилософская и физическая теория, согласно которой чувственно воспринимаемые (материальные) вещи состоят из химически неделимых частиц - атомов. В качестве основного признака онтологического (истинного) бытия выступают показатели ее вечности: Оно, согласно позиции Парменида, «не имеет начала и, следовательно, не имеет конца».	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3		
20.	Каковы основные три значения понятия науки?	1) форма духовной деятельности 2) система дисциплинарных знаний 3) социальный институт 4) строго математизированное знание 5) отчасти математизированное знание	Ответ: 1) форма духовной деятельности 2) система дисциплинарных знаний 3) социальный институт Обоснование: 1.Наука — это область культуры. Она представляет собой продукт духовной жизнедеятельности человека, воплощение его творческого порыва. 2.Наука — это способ познания мира. Она заключает в себе некий образ мира, его истолкование. 3.Наука — это социальный институт. Это научно-исследовательские институты, высшие учебные заведения, академии, библиотеки, издательские центры и т.п. Все эти учреждения решают специфический круг задач и выполняют определённые функции.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	З, У, В	5-10 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-3.1: Организует и руководит командой

Знать: подходы к организации руководством команды на основе использования современных научных методов и достижений.

Уметь: организовывать и руководить командой на основе использования современных научных методов и достижений.

Владеть: навыками организации и руководством командой на основе использования современных научных методов и достижений.

УК 3.2: Осуществляет социальное и командное взаимодействие в процессе достижения поставленной цели

Знать: механизмы социального и командного взаимодействия в процессе достижения поставленной цели на основе использования современных научных методов.

Уметь: осуществлять социальное и командное взаимодействие в процессе достижения поставленной цели на основе использования современных научных методов.

Владеть: навыками социального и командного взаимодействия в процессе достижения поставленной цели на основе использования современных научных методов

УК-3.3: Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды

Знать: подходы к планированию командной работы, распределению поручений и делегированию полномочий членам команды на основе использования современных научных методов и достижений.

Уметь: планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды на основе использования современных научных методов и достижений.

Владеть: навыками планирования командной работы, распределения поручений и делегирования полномочий членам команды на основе использования современных научных методов и достижений.

ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-4.1: Владеет методами моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов

Знать: принципы моделирования и проектирования технологических процессов.

Уметь: использовать методы моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов на научной основе.

Владеть: навыками моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов на научной основе.

ОПК-4.2: Составляет рецептуры продуктов питания и проектирует технологии их производства

Знать: требования к разработке рецептуры продуктов питания и проектирования технологий их производства.

Уметь: составлять рецептуру продуктов питания и проектировать технологии их производства на основе использования современных методов и научных достижений.

Владеть: навыками использования современных методов и научных достижений для составления рецептуры продуктов питания и проектирования технологии их производства.

ОПК-4.3: Применяет информационные технологии в области пищевых производств

Знать: научные подходы к использованию информационных технологий в области пищевых производств.

Уметь: применять информационные технологии в области пищевых производств для решения научных и производственных проблем.

Владеть: навыками использования информационных технологий для совершенствования пищевых производств.

ОПК-5: Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач

ОПК-5.1: Выбирает объекты и разрабатывает методику исследования технологических проблем

Знать: проблемы пищевых производств и методы их решения на научной основе.

Уметь: выбирать объекты и разрабатывать методику исследования технологических проблем с целью их разрешения.

Владеть: навыками научного исследования технологических объектов и процессов для их последующего совершенствования.

ОПК-5.2: Формулирует цель и задачи исследования, планирует схему эксперимента, направленного на решение технологических задач

Знать: подходы к формулированию цели и задач исследования и планирования схемы эксперимента, направленного на решение технологических задач.

Уметь: формулировать цель и задачи исследования, планировать схемы эксперимента, направленного на решение технологических задач.

Владеть: навыками постановки эксперимента для решения технологических задач.

ОПК-5.3: Использует полученные результаты научно-исследовательской работы для совершенствования технологических процессов пищевых производств

Знать: методы обработки экспериментальных данных и подходы к интерпретации полученных результатов для совершенствования технологических процессов пищевых производств.

Уметь: использовать полученные результаты научно-исследовательской работы для совершенствования технологических процессов пищевых производств.

Владеть: навыками совершенствования технологических процессов пищевых производств на основе полученных результатов научно-исследовательской работы.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правиль-	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно уста-	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; невер-

ного ответа	новлен ответ	ный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.

Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Что такое методология научного исследования?	1. Набор методов, используемых для проведения научных исследований 2. Изучение научных теорий и законов, уже существующих в определенной области 3. Философская разработка основ научного знания и проведения научного исследования 4. Все перечисленные выше варианты	3	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
2.	Что включает в себя научный метод?	1.Систематизацию и анализ данных 2.Формулирование вопросов и разработку гипотез	4	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1	З,У,В	1 мин.

		3.Описание результатов исследования в структурированном формате 4.Все вышеперечисленные компоненты		- 5.3		
3.	Какой из перечисленных методов не является научными?	1. Методы здравого смысла 2. Методы экспертных оценок 3. Методы наблюдения и эмпирического исследования 4. Все перечисленные методы могут использоваться для получения научных данных	1	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
4.	Что означает "парадигма" в научном сообществе?	1. Совокупность понятий и идей, определяющих набор методов, используемых для проведения научных исследований в определенной области знания 2. Методический набор инструментов для проведения и экспериментального подтверждения научного исследования 3. Технологии обработки и интерпретации данных, полученных в ходе научного исследования 4. Все перечисленные высказывания	1	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
5.	Какие факторы рассматриваются при планировании эксперимента?	1. Независимые и зависимые переменные 2. Факторы, связанные только с оборудованием для проведения эксперимента 3. Набор химических и физических свойств объекта исследования 4. Все вышеперечисленные ответы	1	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
6.	Какое значение имеет сводная таблица в полном факторном эксперименте?	1. Сводит воедино все результаты, полученные в ходе эксперимента 2. Показывает влияние каждого фактора друг на друга и на результат в целом 3. Обеспечивает графическое представление данных, полученных в ходе эксперимента 4. Все вышеперечисленные значения	2	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.

7.	Какие параметры нужно устанавливать в полном факторном эксперименте?	1. Количество факторов и их уровень 2. Объем выборки и границу погрешности 3. Допустимые значения для каждого фактора и их взаимодействия 4. Все вышеперечисленные параметры	1	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
8.	Что такое факторы в полном факторном эксперименте?	1. Значения, которые могут влиять на результат эксперимента 2. Комбинации различных значений, используемых при проведении эксперимента 3. Главные компоненты объекта исследования 4. Все вышеперечисленные ответы	1	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
9.	Какие методы могут быть использованы для выбора подходящей модели регрессии?	1. Метод наименьших квадратов 2. Метод максимального правдоподобия 3. Критерий А каике 4. Все выше перечисленные методы	4	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
10.	Что представляет собой коэффициент детерминации R^2 в регрессионном анализе?	1. Дисперсия целевой переменной, объясненная данным уравнением 2. Доля объясненной вариации в целевой переменной 3. Большинство значений независимой переменной в исходных данных 4. Количество итераций, необходимых для построения уравнения регрессии	2	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
11.	Какие из следующих методов используются для экспериментального анализа случайных величин?	1. Метод моментов 2. Метод максимального правдоподобия 3. Метод наименьших квадратов 4. Метод Монте-Карло	1, 2	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
12.	Какие из следующих случайных величин являются дискретными?	1. Определение количества микроорганизмов в продукте 2. Определение наличия опасных для здоровья микроорганизмов в продукте 3. Определение соответствия продукта нормам безопасности пищевых продуктов	1, 3	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.

		4. Определение количества общей аэробной микрофлоры в продукте				
13.	Какие из следующих случайных величин являются непрерывными?	1. Количество автомобилей, проезжающих через перекресток за час 2. Длина листа бумаги 3. Число дефектов на единице площади поверхности 4. Срок службы лампочки	2, 3	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
14.	Какие из следующих характеристик случайной величины являются числовыми?	1. Математическое ожидание 2. Дисперсия 3. Медиана 4. Квартили	1 2	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
15.	Что такое дисперсионный анализ?	1. Метод статистического анализа вариабельности 2. Метод построения гистограмм 3. Метод сравнения средних 4. Метод вычисления стандартного отклонения	1, 4,	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
16.	Какова цель дисперсионного анализа?	1. Установить, существуют ли различия между группами 2. Определить влияние факторов на отклик 3. Предсказать значения отклика 4. Визуализировать данные	1, 2	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
17.	Что такое контрольная группа?	1. Группа, которая подвергается воздействию экспериментального лечения 2. Группа, которая не подвергается воздействию экспериментального лечения 3. Группа, которая используется для сравнения с экспериментальной группой 4. Группа, в которой все переменные контролируются	2, 3	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
18.	Какие основные цели планирования эксперимента?	1. Установить причинно-следственные связи 2. Подтвердить существующие теории 3. Собрать как можно больше данных 4. Визуализировать данные	1, 3	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.

19.	Какие факторов являются независимыми переменными в полном факторном эксперименте?	1. Уровни факторов 2. Значения факторов 3.Переменная отклика 4. Доля взаимодействия факторов	1, 3	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
20.	Что такое ошибка в полном факторном эксперименте?	1. Разница между средним значением и реальным значением 2. Разброс значений внутри каждой группы эксперимента 3. Разница между начальными условиями и конечными 4.Непредвиденные обстоятельства, влияющие на результаты эксперимента	2, 4	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
21.	Выберите правильную последовательность этапов планирования эксперимента	1. Определение цели эксперимента 2. Выбор метода исследования 3. Формулирование гипотезы 4. Определение метода обработки данных 5. Выбор объектов исследования	1, 5, 3,2, 4	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	5 мин.
22.	Выберите правильную последовательность этапов при планировании экспериментальных исследований	1. Определение цели исследования 2. Формулирование гипотезы 3. Выбор и определение объёма выборки 4. Разработка методики эксперимента 5. Определение метода анализа данных	1, 2, 4,3, 5	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						

23.	Укажите соответствие: А.Переменная, которая контролируется или изменяется для исследования ее воздействия на другую переменную Б. Статистический метод, используемый для изучения отношений между переменными В.Линия, которая наилучшим образом соответствует наблюдаемым данным Г.Переменная, на которую влияет изменение другой переменной	1Зависимая переменная 2. Независимая переменная 3. Линия регрессии 4. Коэффициент корреляции	А-4 Б-2 В-3 Г-1	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	5 мин.
24.	Укажите соответствие: А.Переменная, которая оказывает влияние на величину зависимой переменной в эксперименте. Б. Переменная, которая подвергается влиянию независимой переменной в эксперименте. В.Статистическая мера, оценивающая силу и направление связи между двумя переменными. Г.Мера точности оценки коэффициента наклона прямой линейной регрессии.	1. Независимая переменная 2. Зависимая переменная 3. Коэффициент корреляции 4. Стандартная ошибка оценки	А - 1 Б - 2 В - 3 Г - 4	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	5 мин.
25.	Укажите соответствие: А. Определение цели и формулирование гипотезы Б. Определение выборки и метода отбора В. Определение факторов и уровней Г Разработка плана эксперимента	1. Определение конкретной цели и формулирование гипотезы эксперимента. 2. Определение факторов, которые будут проверяться в эксперименте, а также уровней этих факторов. 3. Определение общей выборки и метода отбора участников эксперимента, а также контрольных и экспери-	А - 1 Б - 3 В - 2 Г - 4	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	5 мин.

		ментальных групп. 4. Разработка плана эксперимента, который включает выборку, репликацию, блокирование и случайную ручную разбивку участников на группы.				
26.	Укажите соответствие: А.Факторный описатель Б. Репликации В.Межгрупповой эффект Г.Внутригрупповой эффект	1. Повторение эксперимента для получения точных результатов. 2. Описание факторов, включая их уровни и типы, используемых в эксперименте. 3. Различие между группами, которые можно объяснить только разницей между факторами 4. Различие в результатах эксперимента внутри группы, вызванное зависимостью реакции от конкретных условий эксперимента.	А - 2 Б - 1 В- 3 Г - 4	УК-3.1 - 3.3; ОПК-4.1 - 4.3; ОПК-5.1 - 5.3	З,У,В	5 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
27.	Каковы шаги при проведении регрессионного анализа?	-	Шаги при проведении регрессионного анализа включают: - Сбор данных - Определение зависимой и независимых переменных - Построение модели регрессии - Оценка модели регрессии - Интерпретация результатов.	ПК – 4.1-4.2	З	5 мин.
28.	Как выбрать лучшую модель регрессии?	-	Выбор лучшей модели регрессии зависит от конкретных данных и целей исследования, но наиболее распространенными методами являются: - Метод наименьших квадратов (МНК) - вы-	ПК – 4.1-4.2	З	5 мин.

			бирается модель с наименьшей остаточной дисперсией. - Критерий информационного критерия Акаике (AIC) - выбирается модель с наименьшим значением AIC. - Критерий Байесовской информации (BIC) - выбирается модель с наименьшим значением BIC.			
29.	Каковы преимущества регрессионного анализа?	-	Преимущества регрессионного анализа включают: - Возможность определить отношение между зависимыми и независимыми переменными - Возможность использования различных предикторов для предсказания зависимой переменной - Возможность оценки значимости различных факторов на зависимую переменную - Возможность определения формы зависимости между переменными	ПК – 4.1-4.2	З	5 мин.
30.	Что такое остаточная дисперсия в регрессионном анализе?	-	Остаточная дисперсия - это мера разброса оставшихся после построения модели регрессионной переменных. Если остаточная дисперсия мала, то можно считать модель регрессии достаточно точной, поскольку предсказание регрессора близко к фактическому значению переменной.	ПК – 4.1-4.2	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Методология науки о пище*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. ***Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:***

ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-2.1: Находит резервы повышения эффективности организации и ведения технологических процессов производства продукции различного назначения на различных этапах

Знать: основы методологии фундаментальных и прикладных наук о пище; современное состояние и перспективы развития науки о питании; химический состав исходного сырья и продуктов питания и роль основных компонентов в питании человека; принципы рационального питания;

Уметь: составлять пищевой рацион в соответствии с принципами рационального питания, учитывая потребность в основных пищевых веществах для различных групп населения; использовать методы анализа и построения научных теорий о пище;

Владеть: навыками анализа пищевого рациона и химического состава отдельных продуктов с точки зрения принципов рационального питания; навыками изучения истории и методологии науки, выделения главного из общего при использовании различных источников знания.

ОПК-2.2: Оценивает влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производств продукции

Знать: влияние различных способов обработки сырья на качество и пищевую ценность продуктов питания; изобретения и открытия прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека;

Уметь: анализировать влияние различных способов обработки сырья на качество и пищевую ценность продуктов питания и уметь выбирать оптимальные режимы обработки; анализировать результаты научных исследований биологии и физиологии в развитии науки о пище с целью их внедрения и использования в практической деятельности;

Владеть: навыками поиска, систематизации, обработки результатов проводимых исследований с целью их внедрения в продовольственную политику в мире; способностью научно обосновывать механизм оздоровительного действия лечебно-профилактических диет.

ОПК-2.3: Предлагает мероприятия и принимает оптимальные решения по совершенствованию технологических процессов производства продукции

Знать: основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте; государственную политику России и мировые тенденции в области здорового питания; научные аспекты науки о питании, концепции и системы питания и способы их реализации в практической работе; новейшие достижения техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

Уметь: давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания; разрабатывать комплекс мероприятий в области здорового питания населения; проводить анализ современной обоснованной системы питания; анализировать любую систему питания или диету;

Владеть: самостоятельным ведением информационно-библиографического поиска о роли естественных наук в становлении нутрициологии, о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания; современ-

ными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных задач и научным обоснованием взаимосвязи здоровья и питания человека.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания)индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные за-	1-3 мин.

	дания	
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Наиболее частой при-	а) окорока;	г)	ОПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.

	чиной ботулизма в современных условиях является использование в пищу:	б) красной рыбы; в) мясных полуфабрикатов; г) консервов домашнего приготовления		ОПК-2.3		
2.	Укажите продукты, содержащие железо:	а) черноплодная рябина; б) яблоки; в) перец болгарский; г) колбасы;	б)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
3.	Освобождение желудка от пищи тормозят	а) жиры б) углеводы в) белки г) жирорастворимые витамины	в)	ОПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.
4.	К углеводам, содержащимся в молоке, относятся:	а) глюкоза б) сахароза в) фруктоза г) лактоза д) крахмал	г)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
5.	Основными источниками витаминов группы В являются:	а) хлеб; б) кефир; в) масло сливочное; г) говядина;	а)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
6.	Переваривание липидов происходит в	а) ротовой полости б) желудке в) тонкой кишке и 12-перстной кишке г) тонкой кишке	а)	ОПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.
7.	Пищевая токсикоинфекция вызывается:	а) солями тяжелых металлов б) грибами рода Aspergillus в) микроорганизмами группы Proteus г) ядовитыми грибами	в)	ОПК-2.2 ОПК-2.3	З, У, В	1-3 мин.
8	Наука о питании (нутрициология) – это:	а) наука, изучающая свойства и значение пищевых компонентов; б) общее понятие, интегрирующее комплекс наук, своей методологией способствующих решению проблем питания населения; в) раздел гигиены, изучающий качество и значение пищевых продуктов	б)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
9	Соланин образуется в картофеле при:	а) воздействии УФО б) хранении при высокой температуре в) хранении при высокой влажности	а)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
10	Расщепление крахмала происходит:	а) в желудке б) в тонкой и 12-	б)	ОПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.

		перстной кишке в) в толстой кишке г) в тонкой кишке				
11	Микотоксикозы возникают при употреблении продуктов переработки зерна, зараженного:	а) токсическими микроскопическими грибами б) токсинами бактерий в) бактериями г) картофельной болезни хлеба	а)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
12	Наибольшее количество клетчатки содержится в	а) масле б) сахаре в) фруктах г) овощах	в)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
13.	К белкам молока относятся:	а) лактоальбумины; б) лактоглобулины; в) казеин; г) лактозы; д) лецитин.	а), б), в)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
14	Основным источником витамина Е – токоферола является:	а) масло подсолнечное; б) желток яйца; в) зародыши хлебных злаков; г) фрукты и овощи; д) морковь.	а), б), в)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
15.	Значение целлюлозы, гемицеллюлозы и пектинов высоко, т.к. они:	а) оказывают белок сберегающее действие; б) способствуют всасыванию кальция в кишечнике в) служат источником энергии; г) стимулируют перистальтику кишечника; д) участвуют в построении клеточных мембран.	а), б), в)	ОПК-2.1 ОПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.
16.	Основным источником витамина А – ретинола является:	а) рыбий жир; б) масло сливочное; в) яйца; г) морковь; д) перец сладкий красный.	а), в)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
17.	Основными источниками витамина Д являются:	а) печень рыб; б) сливочное масло; в) яйца; г) мясо говяжье; д) колбасы.	б), в), г)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
18.	Суточные энерготраты включают виды расхода энергии:	а) на основной обмен б) на специфически динамическое действие пищи в) на все виды физической и умственной деятель-	а), в)	ОПК-2.3	З, У, В	1-3 мин.

		ности г) на время сна д) на ходьбу				
19.	Основными источниками витамина Р являются:	а) черная смородина; б) мясо; в) цитрусовые; г) бананы; д) рыба.	а), б), в)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
20.	Основными источниками кальция в питании человека являются:	а) молоко б) сыр в) кефир г) рыба д) творог	а), в)	ОПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.
21.	Биологическая ценность рациона подразумевает сбалансированность по...	а) незаменимых аминокислот; б) заменимых аминокислот; в) крахмала; г) витаминов; д) пищевых волокон; е) углеводов.	а), г)	ОПК-2.1 ОПК-2.3	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
22.	Укажите правильную последовательность расщепления белков в желудочно-кишечном тракте.	1) пептиды 2) белки 3) аминокислоты 4) полипептиды	2, 4, 1, 3	ОПК-2.1 ОПК-2.3	З, У, В	5-10 мин.
23.	Укажите правильную последовательность блюд в порядке убывания витамина С.	1) картофель, жаренный во фритюре; 2) картофель тушеный; 3) картофель жареный; 4) картофельное пюре	3, 4, 2, 1	ОПК-2.3	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
24.	Укажите соответствие между названием нутриента с его определением: А. Белки. Б. Аминокислоты. В. Углеводы.	1) органические кислоты, из которых состоят белки 2) обширная группа органических соединений, химическая структура часто отвечает формуле $Cm(H_2O)n$ 3) высокомолекулярные органические вещества, построенные из остатков аминокислот	А-3 Б-1 В-2	ОПК-2.1	З, У, В	5-10 мин.
25.	Укажите соответствие между видом питания и его определением: А. Питание рациональное. Б. Питание специализированное.	1) использование в питании нетрадиционных диет и продуктов 2) оптимально подобранный набор традиционных продуктов питания,	А-2 Б-3 В-1	ОПК-2.1 ОПК-2.3	З, У, В	5-10 мин.

	В. Питание альтернативное.	нормируемый на популяционном уровне 3) рационы для контингентов с особыми условиями и факторами жизнедеятельности				
26.	Укажите соответствие между среднесуточной потребностью взрослого человека с содержанием витамина: А. Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине С. Б. Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине А. В. Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине РР.	1) 15 мг 2) 80-100 мг 3) 1,5 мг	А-2 Б-3 В-1	ОПК-2.1 ОПК-2.3	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
27.	Как нужно хранить очищенные овощи, чтобы сохранить витамины? Ответ обоснуйте.	1) при комнатной температуре 2) в воде 3) в темном месте при низких температурах 4) в жиру 5) на свету	3) в темном месте при низких температурах. Поскольку снижение количества питательных веществ происходит под воздействием света, воздуха и тепла.	ОПК-2.2	З, У, В	5-10 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Стафилококковые интоксикации чаще всего связаны с:	-	Консервированными рыбными продуктами.	ОПК-2.2	З, У, В	3-5 мин.
2.	Пищевой статус – это	-	Параметр, который позволяет судить о качестве жизни, формировать потребительскую корзину и определять	ОПК-2.1 ОПК-2.3	З, У, В	3-5 мин.

			факторы риска различных алиментарно-зависимых заболеваний.			
3.	Витамины – это....	-	Группа низкомолекулярных органических соединений относительно простого строения и разнообразной химической природы.	ОПК-2.1 ОПК-2.2	З, У, В	3-5 мин.
4.	Биологическая роль ненасыщенных жирных кислот обусловлена их участием в процессах:	-	Синтеза эйкозаноидов; образования простагландинов; синтеза тиамина.	ОПК-2.1 ОПК-2.3	З, У, В	3-5 мин.
5.	Гигиена питания – это.....	-	Отрасль гигиены, изучающая проблемы полноценной пищи и рационального питания здорового человека.	ОПК-2.1 ОПК-2.3	З, У, В	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Современное технологическое оборудование пищевой промышленности*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-2.1: Находит резервы повышения эффективности организации и ведения технологических процессов производства продукции различного назначения на различных этапах

Знает основы организации и ведения технологических процессов производства

Умеет рассчитывать производительность машин и оборудования

Владеет навыками анализа эффективности технологических процессов производства продукции

ОПК-2.2: Оценивает влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производств продукции

Знает организацию технологического процесса производства

Умеет разрабатывать мероприятия, влияющих на ход технологического процесса производства продукции

Владеет навыками оценивания влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса производств продукции

ОПК-2.3: Предлагает мероприятия и принимает оптимальные решения по совершенствованию технологических процессов производства продукции

Знает технологические процессы производства различных видов продукции

Умеет разрабатывать мероприятия по улучшению технологических процессов производства продукции

Владеет навыками совершенствования технологических процессов производства продукции животного происхождения

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-3.1: Анализирует и оценивает риски при внедрении новых технологических решений в процессе совершенствования технологии производства продуктов

Знает способы совершенствования технологии производства

Умеет оценивать риски при внедрении новых технологических решений

Владеет навыками анализа и оценивания рисков при внедрении новых технологических решений

ОПК-3.2: Предлагает современные методы и технологические решения, обеспечивающие снижение рисков производства низкокачественной продукции

Знает способы снижения рисков производства некачественной продукции

Умеет находить методы снижения рисков производства некачественной продукции

Владеет навыками обоснования способов снижения рисков производства некачественной продукции

ОПК-3.3: Целенаправленно управляет качество продукции в процессе ее производства

Знает основы технологии производства продукции

Умеет определять факторы, влияющие на качество продукции

Владеет навыками управления качеством продукции в процессе производства

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные за-	1-3 мин.

	дания	
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10ин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						

1.	Часть производственного процесса, содержащая целенаправленные действия по изменению и (или) определению состояния предмета труда.	A) Технологический процесс B) Технологическое оборудование C) Производственный процесс D) Промышленное оборудование E) Технологический переход	A	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
2.	В зависимости от применения в производственном процессе для решения одной и той же задачи различных приёмов и оборудования, различают следующие виды техпроцессов	A) Основной и вспомогательный B) Прямой и косвенный C) Непрерывного и периодического действия D) Сложный и простой E) Единичный, типовой, групповой	E	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
3.	Автоматизация пищевых производств базируется на развитии систем двух видов:	A) сложные и простые B) местные и многоуровневые C) согласующие и вспомогательные D) однотактные и многотактные E) электрические, гидравлические	B	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
4.	Автоматическая защита	A) обеспечивает запуск в действие технологического оборудования по сигналу из пункта агрегата B) обеспечивает запуск в действие технологического оборудования по сигналу из пункта управления C) предохраняет действующее оборудование от аварий D) это автоматический режим E) это местные системы автоматизации аппаратов	c	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
5	Автоматический пуск и остановка	A) сравнивают задаваемое значение управляемой величины с реальным B) переключают систему управле-	C	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.

		ния с ручного режима управления на автоматический C) обеспечивают запуск в действие технологического оборудования по сигналу из пункта управления D) передают информацию в канал обратной связи E) рассчитывают рассогласование между текущими и заданными значениями управляемой величины				
6	Автоматический контроль и сигнализация	A) предназначены для выполнения непрерывного измерения, записи параметров, характеризующих состояние работу технологического оборудования B) предназначены для измерения записи и регулирования температуры или других величин, преобразуемых с помощью датчиков в напряжение постоянного тока C) обеспечивают запуск в действие технологического оборудования по сигналу из пункта управления D) обеспечивают автоматический режим E) предохраняют действующее оборудование от аварий	A	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
7	Автоматическое регулирование	A) анализирует отклонения от заданного значения управляемой величины B) поддерживает постоянство или закономерное изменение регулируемых величин, обеспечивающих	B	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.

		безопасность, надежность и эффективность работы технологического оборудования C) формирует управляющее воздействие, в соответствии с заданным законом управления D) обеспечивает бесперебойную работу канала обратной связи E) вычисляет отклонения управляемой величины				
8	Технологические параметры это …	A) величины, характеризующие быстродействие системы B) физические величины, характеризующие технологический процесс C) величины, характеризующие состояние исполнительных механизмов D) величины, характеризующие положение исполнительных механизмов E) величины, характеризующие действия исполнительных механизмов	B	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
9	Классификационная категория производства, выделяемая по признакам широты номенклатуры, регулярности, стабильности и объема выпуска изделий.	A) этапы производства B) стадии производства C) части производства D) виды производства E) типы производства	E	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
10	Совокупностью технологического оборудования, реализующего технологический процесс, является …	A) регулирующим органом B) исполнительным механизмом C) процессом D) объектом управления E) технологиче-	Д	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.

		ским параметром				
11	Управление – это	A)воздействие на объект по определенным правилам B) перемещение рабочих органов C) получение информации о технологических параметрах D) перемещение рабочих жидкостей E) воздействие на регулирующий орган	A	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
12	Главные элементы систем управления –	A) редукторы B) стабилизаторы C) датчики, исполнительные механизмы D) переходные устройства E) коммутаторы	C	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
13	АСУ это …	A) система, которая предназначена для осуществления монтажа, наладки автоматизированных средств B) человеко-машинная система, обеспечивающая автоматизированный сбор и обработку информации, необходимую для оптимизации управления в различных сферах человеческой деятельности C) комплекс технических и программных средств, предназначенных для автоматизации и управления технологического оборудования на промышленных предприятиях D) Организационно-технический комплекс, обеспечивающий организацию управления промышленным предприятием на базе использования экономико-математических	B	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.

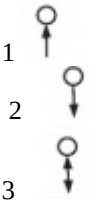
		методов и ЭВМ E) современная форма производства, обеспечивающая максимальную степень гибкости переналадки				
14	Цехи, осуществляющие подготовку основных материалов для основных цехов, а также изготовляющие тару для упаковки продукции, называются такими цехами:	а) вспомогательными б)побочными в) подсобными	B	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
15	Принцип управления САУ, где на вход регулятора подается сигнал, пропорциональный возмущающему воздействию	A) управление по принципу компенсации возмущений B) управление по принципу отклонения возмущающего воздействия C) управление по принципу отклонения возмущения D) управление по принципу отклонения управляющей переменной E) управление по принципу комбинированного регулирования	A	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
16	Принцип управления САУ, где используется одновременно регулирования по возмущению и по отклонению, что обеспечивает наиболее высокую точность управления	A) управление по принципу отклонения управляющей переменной B) управление по принципу комбинированного регулирования C) управление по принципу отклонения управляемой переменной D) управление по принципу отклонения возмущения E) управление по принципу компенсации возмущений	B	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
17	… предназначены для поддержания текущего значения параметра, равным заданному	A) Устройства защиты B) Устройства программного управления C) Устройства сигнализации D) Устройства контроля E) Устройства регулирования	E	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
18	… служат для включения	A) Устройства	B	ОПК-2.1;	У, З, В	1-3 мин.

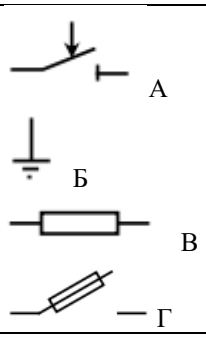
	и отключения различных механизмов, машин и аппаратов по заранее заданной временной программе	защиты B) Устройства программного управления C) Устройства сигнализации D) Устройства регулирования E) Устройства контроля		ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3		
19	Системы контроля, в которых измерительные устройства расположены вблизи объекта, называются …	A) местные B) дистанционные C) промежуточные D) проходные E) щитовые	A	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
20	Элемент для сигнализации наличия давления воздуха в пневмолинии называется	A) Сигнализатор B) Задатчик мощный C) Задатчик маломощный D) Элемент сравнения E) Пневмоемкость	A	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
21	Автоматизация производства:	A) это процесс воздействия на объект, с целью привести его в желаемое состояние и положение B) рассчитывает рассогласование между текущими и заданными значениями управляемой величины C) это такой процесс его развития, при котором функции управления и контроля, ранее выполнявшиеся человеком, передаются техническим средствам D) определяет полный состав электрических элементов и связей между ними, обеспечивающих решение задач управления E) обеспечивает запуск в действие технологического оборудования по сигналу из пункта управления	C	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
22	В пищевой	A) электрические,	B	ОПК-2.1;	У, З, В	1-3 мин.

	промышленности можно выделить следующие типовые ТП:	пневматические, гидравлические, комбинированные B) механические, гидродинамические, тепловые, массообменные, химические, микробиологические C) пассивные и активные, сложные и простые D) согласующие и вспомогательные E) механические, гидродинамические, тепловые, замкнутые и разомкнутые		ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3		
23	Механические - типовые объекты пищевых производств служат для:	A) электромеханических элементов B) перемещения, дозирования, измельчения, смешивания C) перемещения жидкостей и газов D) нагревания, охлаждения, кондиционирования E) окисления, восстановления, нейтрализации, сульфитации	B	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
24	Гидродинамические - типовые объекты пищевых производств служат для:	A) перемещения жидкостей и газов B) нагревания, охлаждения, кондиционирования C) перемещения, дозирования, измельчения, смешивания D) окисления, восстановления, нейтрализации, сульфитации E) электромеханических элементов	A	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
25	Тепловые - типовые объекты пищевых производств служат для:	A) перемещения жидкостей и газов B) электромеханических элементов C) окисления, восстановления, нейтрализация, сульфитации D) нагревания, охлаждения,	Д	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.

		кондиционирования Е) перемещения, дозирования, измельчения, смешивания				
26	Производительность дозатора определяется:	А) применением более надежных средств микроэлектронный ВТ В) ростом производительности, сокращением числа обслуживающих рабочих, экономичностью машин в эксплуатации С) системой с постоянными параметрами, системой с переменными параметрами D) нагрузкой весового конвейера, скоростью движения ленты конвейера и длиной его грузоприемной части Е) по максимальному увеличению производительности за счет безостановочной круглосуточной работы	Д	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
27	Основные этапы технологического процесса производства нарезного батона	а– упаковка. б- просеивание муки; в– замес теста; г – округление тестовых заготовок; д– окончательное формование е– окончательная расстойка; ж– выпечка готовых изделий; з – деление теста на куски; и– укладка; к – предварительная расстойка; л– остывание; м– брожение теста;	1-б 2-в 3-м 4-з 5-г 6-к 7-д 8-е 9-ж 10-и 11-л 12-а	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.

28	Основные этапы технологического процесса производства вареной колбасы	А-приготовление сырья, Б- осадка, В - наполнение оболочек, Г- варка и копчение, Д-подготовка фарша для колбасы, Е- сушка Ж - маркировка З - контроль качества И- упаковка	1-а 2-д 3-в 4-б 5-г 6-е 7-ж 8-и 9-з	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.
29	Установите последовательность этапов работы сепаратора	А) происходит разделение на фракции Б) жидкость поступает в верхнюю часть сепаратора В) потоки разделенной жидкости поступают в приемники, через них в отводные рожки Г) под воздействием центробежной силы жидкость распределяется в межтарельчатом пространстве	1-Б 2-Г 3-А 4-В	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.
30	Установите последовательность перемешивания в газовом циклоне	А) поток начинает вращаться благодаря действию центробежных сил Б) взвешенные частицы отбрасываются к периферии, оседают на внутренней поверхности корпуса, а затем опускаются в коническое днище и удаляются из аппарата через патрубок. В) поток со взвешенными частицами вводят в аппарат тангенциально через входную трубу Г) освобожденный от взвешенных частиц поток выводится из циклона через выводную трубу	1-В 2-А 3-Б 4-Г	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.
31	Установите последовательность этапов работы ленточного пресса	А) загрузка в пресс сырья Б) сырье перехо-	1-А 2-Г 3-Б	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, З, В	5-10 мин.

		дит в среднюю зону и сдавливается между двумя лентами пресса В) отпрессованные выжимки удаляются с ленты Г) распределенное сырье проходит в зону стекания	4-В	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3		
32	Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления консервов	А) подготовка сырья к закладке Б) герметизация В) стерилизация Г) закладка сырья	1-А 2-Г 3-Б 4-В	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
33	Исполнительный механизм, который при прекращении подачи энергии или управляющего сигнала: а) закрывает регулирующий орган б) открывает регулирующий орган в) оставляет регулирующий орган в неизменном положении	1 2 3 	А-2 Б-1 В-3	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.
34	1) Букву ___ применяют для обозначения функции «сигнализация» независимо от того, вынесена ли сигнальная аппаратура на какой-либо щит или для сигнализации используются лампы, встроенные в сам прибор. 2) Букву ___ применяют для обозначения станции управления, имеющей переключатель для выбора вида управления и устройство для дистанционного управления. 3) Букву ___ применяют для обозначения чувствительного элемента, выполняющего функцию первичного преобразования: преобразователи термоэлектрические, термопреобразователи сопротивления, датчики пирометров, сужающие устройства расходомеров и т. п 4) Букву ___ применяют для обозначения контактного устройства прибора, используемого только для	1-А 2- Т 3- S 4- Е 5- К	1-1 2-5 3-4 4- 3 5-2	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.

	включения, отключения, переключения, блокировки. 5) Букву___ применяют для обозначения первичного прибора бесшкального с дистанционной передачей сигнала: манометры, дифманометры, манометрические термометры 6) Букву ___ применяют для обозначения вспомогательного устройства, выполняющего функцию вычислительного устройства.					
35	1 Заземление 2 Короткозамыкатель 3 Сопротивление постоянное 4 Выключатель-предохранитель	 А Б В Г	1-Б 2-А 3-В 4-Г	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.
36	Установите соответствие между процессами и типами аппаратов(машин) для их проведения 1) Гидравлические процессы 2) Тепловые процессы 3) Массообменные процессы 4) Гидромеханические-процессы	А) отстойники Б) Перегонные кубы В) Насосы Г) Теплообменники	1-В 2-Г 3-Б 4-А	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.
37	Установите соответствие между оборудованием и назначением его использования 1) Песочный фильтр 2) Барабанные вакуум-фильтры 3) Фильтрующие центрифуги 4) Фильтры с мягкими фильтровальными перегородками – рукавные	А) для разделения сравнительно крупнодисперсных суспензий кристаллических и аморфных продуктов, промывки получающихся при этом осадков, а также отделения влаги от штучных материалов. Б) Используют для фильтрования воды, других жидкостей с содержанием твердых и хлопьевидных примесей, образующих осадок, который не представляет ценности	1-Б 2-В 3-А 4-Г	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.

		В) Применяются для разделения суспензий концентрацией 50-500 кг/м3. Г) широко применяются для очистки газов от пыли.				
38	Установите соответствие между процессом и способом создания движущей силы 1) Гидравлические процессы 2) Тепловыепроцессы 3) Массообменныепроцессы 4) Механические процессы	А) Нагревание Б) Перекачивание В) Измельчение Г) Перегонка	1-Б 2-А 3-Г 4-В	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	5-10 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
39	Принципиальные пневматические схемы составляют на основании …	-	Функциональных схем	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	3-5 мин.
40	Совокупность элементов, выполняющих в изделии определенную функцию и не объединенных в единую конструкцию называют …	-	Функциональная группа	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	3-5 мин.
41	Составная часть схемы, которая выполняет определенную функцию в изделии и не может быть разделена на части, имеющие самостоятельное функциональное назначение называется	-	Элемент схемы	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	3-5 мин.
42	Характерными информационн	-	контроль текущих значений основных	ОПК-2.1; ОПК -2.2;	У, З, В	3-5 мин.

	ыми функциями АСУ ТП является ...		параметров процесса	ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3		
43	Управляющие функции АСУ ТП включают...	-	реализацию управляющих воздействий на ТОУ	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	3-5 мин.
44	Совокупность программ, необходимых для реализации функции АСУТП называется …	-	программное обеспечение	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	3-5 мин.
45	Совокупность единой системы классификации и кодирования технико-экономической информации, унифицированных систем документации и массивов информации, используемых в АСУП называется…	-	информационное обеспечение	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	3-5 мин.
46	Обратная связь, при которой на вход регулятора поступает не только сигнал пропорциональный выходному сигналу объекта, но и сигнал пропорциональный производной выходной переменной	-	гибкая обратная связь	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.33	У, З, В	3-5 мин.
47	Результатом анализа ТОУ является:	-	определение конкретных задач рациональной структуры системы автоматизации	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	3-5 мин.
48	Текущее состояние ТОУ определяют...	-	качество и количество исходных продуктов	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3	У, З, В	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-3.1: Анализирует и оценивает риски при внедрении новых технологических решений в процессе совершенствования технологии производства продуктов

Знать: основные понятия, структуру, нормы и правила в области идентификации и выявления фальсификации пищевых продуктов; объекты, субъекты, виды, принципы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов; способы, средства и методы идентификации пищевых продуктов; виды, способы фальсификации пищевых продуктов и методы ее обнаружения; последствия фальсификации и меры по ее предотвращению;

Уметь: выбирать критерии, позволяющие идентифицировать различные виды пищевых продуктов; применять способы и методы идентификации пищевых продуктов; применять меры по предотвращению фальсификации пищевых продуктов;

Владеть: понятиями и терминологией в области идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов.

ОПК-3.2: Предлагает современные методы и технологические решения, обеспечивающие снижение рисков производства низкокачественной продукции

Знать: современные методы идентификации и обнаружения фальсифицированных пищевых продуктов; современные научные и практические достижения в области физико-химических методов контроля качества пищевых продуктов;

Уметь: идентифицировать информационную, качественную, количественную, видовую и ассортиментную фальсификацию пищевых продуктов; проводить идентификацию пищевых продуктов при оценке соответствия или экспертизе качества;

Владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности пищевых продуктов; органолептическими и стандартными физико-химическими методами обнаружения фальсификации пищевых продуктов.

ОПК-3.3: Целенаправленно управляет качеством продукции в процессе ее производства

Знать: идентификационные признаки пищевых продуктов; нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей от фальсифицированной некачественной продукции;

Уметь: работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; устанавливать идентификационные признаки пищевых продуктов;

Владеть: навыками работы с нормативными документами, регламентирующими качество и безопасность пищевых продуктов.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания)индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого ти-	Задание закрытого типа с выбором правильного	Совпадение с верным ответом

па с выбором правильного ответа	ответа считается верным, если правильно установлен ответ	оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания

Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Нормативные документы - это ...	1. документ отвечающий за качество продукции 2. стандарты, ветеринарные и санитарные правила, нормы, требования к качеству и безопасности продуктов питания 3. указание по употреблению и хранению продуктов питания.	2	ОПК-3.1 ОПК-3.3	З, В У, В	1-3 мин.
2.	Показатели безопас-	1. по наибольшему	4	ОПК-3.2	В	1-3 мин.

	ности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются	показателю компонентов продукции смешанного состава; 2. по наименьшему показателю компонентов продукции смешанного состава; 3. по показателю компонента с максимальной массовой долей в продукте; 4. по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов				
3.	К наиболее опасным веществам химического происхождения, используемым в современном сельскохозяйственном производстве, с точки зрения загрязнения продуктов питания и негативного влияния на здоровье населения, относятся:	1.азотные удобрения, содержащие нитраты; 2.пестициды; 3.фосфатные и калийные удобрения; 4.стимуляторы роста растений; 5.ингибиторы роста растений.	2	ОПК-3.3	З	1-3 мин.
4.	Как определяют качество клейковины?	1. По содержанию в ней крахмала; 2. По содержанию в ней белка; 3. По ее упруго-эластичным свойствам; 4. По содержанию в ней воды.	3	ОПК-3.3	У, В	1-3 мин.
5.	Что такое безопасность пищевой продукции?	1. показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм; 2. показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам; 3. соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам,	3	ОПК-3.1 ОПК-3.3	З, В З, У, В	1-3 мин.

		гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.				
6.	К видам оценки соответствия товаров относятся:	1. оценка качества 2. сертификация или декларирование 3. контроль качества 4. все вышеперечисленные пункты верны	4	ОПК-3.1	У	1-3 мин.
7.	К обязательным показателям качества, определяемых у любых культур, у партий различного целевого назначения, на всех этапах работы с зерном относят:	1. Натуру, количество и качество клейковины, стекловидность, массовую долю белка; 2. Признаки свежести, влажность, засоренность, зараженность; 3. Полный химический состав зерна, остаточное количество пестицидов; 4. Число падения, степень повреждения зерна клопом черепашкой, типовой состав.	2	ОПК-3.1 ОПК-3.3	У З	1-3 мин.
8	Если при проведении испытаний необходимо произвести взвешивание с погрешностью не более 0,01 г, то порог чувствительности весов должен составлять:	1. 1 мг; 2. 10 мг; 3. 100 мг; 4. 50 мг.	2	ОПК-3.2	В	1-3 мин.
9	Средства измерений, предназначенные для применения в сфере государственного регулирования обеспечения единства измерений, до ввода в эксплуатацию подлежат:	1. калибровке; 2. экспертизе; 3. периодической поверке; 4. первичной поверке.	4	ОПК-3.2	З	1-3 мин.
10	Показатель качества зерна, обязательный для всех культур:	1. Влажность; 2. Натура; 3. Пленчатость; 4 Стекловидность.	1	ОПК-3.3	З	1-3 мин.
11	Для оценки качества могут быть выбраны	1. только строго установленные в нормативной документации (НД) показатели 2. любые показатели, в том числе и не предусмотренные нормативной документацией	1	ОПК-3.3	З, У, В	1-3 мин.

		(НД)				
12	Контроль качества это	1. проверка соответствия установленным НД требованиям 2. проверка соответствия любым не регламентированным требованиям	1	ОПК-3.1	З, В	1-3 мин.
13	Фальсификация подразделяется на:	1. фальсификацию по месту и характеристике товара 2. фальсификацию по характеристике товара 3. фальсификацию по месту	2	ОПК-3.1	З, В	1-3 мин.
14	Первый проект закона «О фальсификации пищевых продуктов» разработал:	1. В. Е. Таиров 2. М. Я. Киттары 3. Я. Я. Никитинский 4. Ф. В. Церевитинов и др.	1	ОПК-3.1	З	1-3 мин.
15.	К зерновой примеси в партиях пшеницы относят:	1. зерна основной культуры с полностью испорченным эндоспермом 2. вредную примесь 3. щуплые зерна 4. семена сорных растений	3	ОПК-3.3	З	1-3 мин.
16.	Какие показатели качества зерна являются признаками свежести и зрелости?	1. Запах, цвет, влажность; 2. Запах, содержание клейковины; 3. Запах, внешний вид и вкус; 4. Запах, влажность и содержание примесей.	3	ОПК-3.3	З, У	1-3 мин.
17.	Замена одного вида, наименования или торговой марки на другие виды, наименования или марки является	1. ассортиментной фальсификации 2. количественной фальсификации 3. квалиметрической фальсификации 4. информационной фальсификации	1	ОПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
18.	Пересортица – это…	1. действия, направленные на обман получателя или потребителя путём замены товаров высших сортов низшими 2. использование пищевых добавок, имитирующих улучшение качества 3. частичная замена продукта водой	1	ОПК-3.1	З, В	1-3 мин.

		4. подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств, при сохранении или утрате других потребительских свойств				
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
19.	Какими методами может проводиться идентификация пищевой продукции?	1. визуальным; 2. органолептическим; 3. аналитическим; 4. статистическим.	1, 2, 3	ОПК-3.2	З, У, В	1-3 мин.
20.	В зависимости от характеристик товара, которые подвергаются фальсификации, выделяют виды фальсификации: (6 из 8)	1) ассортиментную 2) квалиметрическую 3) технологическую 4) количественную 5) предреализационную 6) стоимостную 7) информационную 8) товарно-партионную	1, 3, 4, 5, 6, 7	ОПК-3.1 ОПК-3.2	З, В З	1-3 мин.
21.	Микробиологические нормы безопасности пищевой продукции включают показатели:	1. патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы 2. бактерии группы кишечных палочек 3. токсичные элементы 4. нитрозамины	1, 2	ОПК-3.3	З	1-3 мин.
22.	Какие виды фальсификации бывают?	1. ассортиментная (видовая) 2. квалиметрическая 3. количественная 4. весовая 5. стоимостная 6. информационная	1, 2, 3, 5, 6	ОПК-3.1 ОПК-3.2	З, У З	1-3 мин.
23.	Для идентификации пищевой продукции при подтверждении ее соответствия применяются методы:	1. визуальный 2. эмпирический; 3. гипотетический; 4. аналитический	1, 4	ОПК-3.2	З	1-3 мин.
24.	На какие группы делятся методы идентификации?	1. визуальный 2. тестовый 3. органолептический 4. измерительный 3. инструментальный	2, 3, 4	ОПК-3.2	З	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
25.	Укажите правильную последовательность выделения проб для определения качества	1. средняя проба 2. точечная проба 3. объединенная проба	2, 3, 1	ОПК-3.2	З, У, В	5-10 мин.

	и безопасности зерна					
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
26.	Укажите соответствие между методами идентификации и их определением: А. Физические методы. Б. Химические и биохимические методы. В. Микробиологические методы. Г. Товароведно-технологические методы.	1) для определения степени обсемененности микроорганизмами, наличия некоторых загрязняющих пищевые продукты веществ при специальной идентификации на безопасность товара 2) для определения химических показателей с помощью стандартных веществ, образцов, измерительных приборов и установок при различных целях идентификационной экспертизы 3) для идентификации с целью определения степени пригодности сырья при использовании той или иной технологии 4) для определения физических и химических показателей качества с помощью средств измерения	А-4 Б-2 В-1 Г-3	ОПК-3.2	З, У	5-10 мин.
27.	Укажите соответствие между видом идентификации и ее определением: А. Товарно-партионная идентификация. Б. Информационная идентификация. В. Количественная идентификация. Г. Стоимостная идентификация.	1) установление фактической стоимости товара на основе результатов ассортиментной, качественной и количественной идентификации 2) установление подлинности товара на основе анализа содержания маркировки и товаросопроводительных документов 3) установление фактического количества товара в потребительской или транспортной таре (упаковке) 4) устанавливается принадлежность представленной части товара конкретной товарной партии	А-4 Б-2 В-3 Г-1	ОПК-3.2	З, У	5-10 мин.

28.	Укажите соответствие между видом фальсификации и ее определением. А. Ассортиментная фальсификация. Б. Качественная фальсификация. В. Количественная фальсификация. Г. Технологическая фальсификация.	1) действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки товаров в процессе технологического цикла производства 2) это действия, направленные на подделку товаров с помощью пищевых или не пищевых добавок или замена товара высшей градации качества низшей (пересортица) 3) это действия, направленные на обман получателя и/или потребителя за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений, т.е. уменьшения количественных характеристик товара 4) действия, направленные на полную или частичную замену товара его: заменителем другого вида или наименования с сохранением; сходства одного или нескольких признаков	А-4 Б-2 В-3 Г-1	ОПК-3.2	З, У	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
29.	Как по вкусу можно распознать подмену молотого или растворимого кофе различными кофезаменителями. Ответ дополните.	1) горький 2) кислый, горький и терпкий 3) кислый 4) терпкий	2) кислый, горький и терпкий. При растворении молотого кофе в холодной воде частицы кофе, содержащие углекислый газ, долго плавают сверху, а частицы кофезаменителей быстро	ОПК-3.2 ОПК-3.3	У, В З	5-10 мин.

			оседают на дно.			

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Идентификация продукции – это...	-	процедура, посредством которой устанавливают соответствие представленной на сертификацию продукции требованиям, предъявляемым к данному виду продукции в нормативной или технической документации, в информации о продукции	ОПК-3.1	З, В	3-5 мин.
2.	Фальсифицированные пищевые продукты – это...	-	продукты, умышленно измененные (поддельные) или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной	ОПК-3.1 ОПК-3.3	З, В З, У, В	3-5 мин.
3.	Подлинность товара – это...	-	набор характерных, специфических показателей, отличающих данное изделие от других	ОПК-3.1 ОПК-3.3	З, В З, У, В	3-5 мин.
4.	Пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней относится к	-	скоропортящейся пищевой продукции, скоропортящейся продукции	ОПК-3.2 ОПК-3.3	З, У, В З, У, В	3-5 мин.
5.	Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:	-	аккредитована и технически компетентна	ОПК-3.1	З	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Современные технологии получения сухофруктов*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-3.1: Анализирует и оценивает риски при внедрении новых технологических решений в процессе совершенствования технологии производства продуктов

Знать: риски, которые могут возникнуть при внедрении новых технологических решений в процессе совершенствования технологии производства сухофруктов;

Уметь: анализировать и оценивать риски при внедрении новых технологических решений в процессе совершенствования технологии производства сухофруктов;

Владеть: анализом и оценкой рисков при внедрении новых технологических решений в процессе совершенствования технологии производства сухофруктов.

ОПК-3.2: Предлагает современные методы и технологические решения, обеспечивающие снижение рисков производства низкокачественной продукции

Знать: современные методы и технологические решения, обеспечивающие снижение рисков производства низкокачественных сухофруктов;

Уметь: предлагать современные методы и технологические решения, обеспечивающие снижение рисков производства низкокачественных сухофруктов;

Владеть: навыками снижение рисков производства низкокачественных сухофруктов на основе современных методов и технологических решений.

ОПК-3.3: Целенаправленно управляет качество продукции в процессе ее производства

Знать: показатели, характеризующие качество продукции

Уметь: качеством продукции в процессе ее производства сухофруктов;

Владеть: навыками управления качеством продукции в процессе ее производства

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов.

		Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.

	2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Сухофрукты производятся из	1. свежих фруктов 2. замороженных фруктов; 3. выдержанных фруктов.	1	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
2.	Какие фрукты чаще всего используются для производства сухофруктов?	1.Цитрусовые; 2.Яблоки и груши; 3. Бананы и ананасы.	2	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
3.	Какие дополнительные обработки могут подвергаться фрукты для производства сухофруктов?	1.Бланширование 2. Пастеризация; 3. Маринование.	1	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
4.	Какой процесс происходит после сушки фруктов для производства сухофруктов?	1. Маринование в сиропе; 2. Обработка в вакуумных камерах; 3. Упаковка в специальную упаковку.	3	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
5.	Какие факторы могут влиять на качество сырья для производства сухофруктов?	1. Форма и размер фрукта; 2. Степень зрелости фрукта; 3. Цвет фрукта.	2	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
6.	Какие методы сушки можно ис-	1. Сушка на солнце и обработка в духовке;	2	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.

	пользовать при производстве сухофруктов?	2. Сушка на солнце и сушка в специальных сушильных установках; 3. Сушка в специальных сушильных установках и обработка в духовке.				
7.	Какие витамины и минералы могут содержаться в сухофруктах?	1. Витамин С и кальций; 2. Витамин А и железо; 3. Витамин В6 и магний.	3	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
8.	Какие из приведенных фруктов можно использовать для производства сухофруктов?	1. Апельсины; 2. Черешня; 3. Груши; 4. Клубника.	2, 3	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
9.	Какое сырье для производства сухофруктов содержит самое большое количество сахара?	1. Яблоки; 2. Груши; 3. Виноград; 4. Инжир.	3, 4	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
10.	Какую технологию сушки можно использовать для производства сухофруктов?	1. Сушка на солнце; 2. Сушка в специальных сушильных установках; 3. Приготовление на гриле; 4. Сушка в духовке.	2, 1, 4,	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
11.	Какие дополнительные ингредиенты могут использоваться при производстве сухофруктов?	1. Содержащие консерванты; 2. Подсластители; 3. Ядра орехов; 4. Различные специи.	3, 4	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
12.	Какое сырье из перечисленного содержит наибольшее количество витамина С?	1. Яблоки; 2. Груши; 3. Чернослив; 4. Абрикосы.	1, 4	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
13.	Какие из приведенных методов можно использовать для предварительной обработки фруктов перед сушкой?	1. Мойка; 2. Разрезание на части; 3. Очищение от кожицы; 4. Обмакивание в растворе сахара.	1, 2, 3	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
14.	Какой из следующих методов поможет сократить время сушки сырья и уменьшить количество потерь питательных веществ?	1. Резка крупных кусков фруктов; 2. Предварительный заморозка; 3. Сушка на солнце; 4. Сушка в вакуумных камерах.	1, 2,4	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
15.	Выберите правильную последовательность про-	1. Обработка сырья горячим воздухом; 2. Охлаждение сушено-	3, 4, 1, 2, 5	ОПК – 3.1-3.3	З, В	5 мин.

	цессов при конвекционной сушке	го сырья; 3. Подготовка сырья; 4. Загрузка сырья на ленточный конвейер; 5. Выгрузка сухофруктов.				
16.	Выберите правильную последовательность, процессов при инфракрасной сушке.	1. Распределение сырья на ленточной конвейерной системе; 2. Выгрузка сухофруктов; 3. Подготовка оборудования 4. Обработка сырья инфракрасным излучением; 5. Охлаждение сушеного сырья; 6. Подготовка сырья	3,6, 1, 4, 5, 2	ОПК – 3.1-3.3	З, В	5 мин.
17.	Выберите правильную последовательность этапов вакуумной сушки	1. Подготовка продукта к сушке 2. Загрузка продукта в сушильную камеру 3. Создание вакуума в сушильной камере 4. Подача теплоносителя в сушильную камеру 5. Сушка продукта 6. Выгрузка высушенного продукта	1, 2, 3, 4, 5, 6	ОПК – 3.1-3.3	З, В	5 мин.
18.	Выберите правильную последовательность процессов при сушке яблока.	1. Подготовка сырья; 2. Разрезание на куски; 3. Обработка сырья специальным раствором; 4. Сушка сырья при определенной температуре; 5.Добавление подсластителей и других ингредиентов для улучшения вкуса.	1, 2, 4, 3, 5	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
19.	Выберите правильную последовательность процессов при сушке моркови	1. Подготовка сырья; 2. Разрезание на куски; 3. Обработка сырья специальным раствором; 4. Сушка сырья при определенной температуре; 5. Добавление подсластителей и других ингредиентов для улучшения вкуса.	1, 2, 3, 5,4	ОПК – 3.1-3.3	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
20.	Укажите соответствие: А. Определение вкусовых, запаховых, текстурных и	1. Органолептический контроль 2. Физико-химический контроль 3.Микробиологический	А-1 Б-2 В-3	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	5 мин.

	цветовых характеристик продуктов Б. Проверка на наличие плесени, кислотности и влажности сухофруктов В. Изучение на наличие микроорганизмов, таких как бактерии, плесни и дрожжи	контроль				
21.	Укажите соответствие: А. Отличаются необычайной сочностью и сладостью, обычно имеют мелкую косточку внутри плода, например, абрикосы, сливы, персики и чернослив. Б. Круглые или овальные фрукты с густой кожурой, например, вишня, клюква, черника, малина. В. Крупные треугольные или округлые плоды с густой кожурой, складчатым мясом и семенами, например, апельсины, грейпфруты и мандарины. Г. Желтовато-красные или зеленые фрукты с сочной и сладкой мякотью, имеющие гладкую кожицу и зеленый плодоножку, например, яблоки и груши.	1 Ягоды 2. Косточковые фрукты 3. Цитрусовые 4. Яблоки и груши	А - 2 Б - 1 В - 3 Г –4	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	5 мин.
22.	Укажите соответствие: А. Фрукты с высоким содержанием кислоты, такие как яблоки Антоновка, лимоны Б. Фрукты с высоким содержанием сахара, такие как изюм, финики, курага В. Круглые или овальные фрукты	1. Сладкие фрукты 2. Кислые фрукты 3. Ягоды 4. Цитрусовые	А - 2 Б - 1 В –3 Г - 4	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	5 мин.

	с густой кожурой, например, вишня, клюква, черника, малина Г. Крупные треугольные или округлые плоды с густой кожурой, складчатым мясом и семенами, например, апельсины, грейпфруты и мандарины					
23.	Укажите соответствие: микрофлоры: А. Удаление лишней влаги и поверхностных загрязнений путём выдерживания сырья на определенное время в кипящей воде. Б.Отделение поврежденных, переспевших и непригодных для сушки плодов. В.Разрезание больших кусков сырья на мелкие и равномерные нарезки. Г.Процесс удаления остаточной воды путём выдерживания сырья в засушливой среде. Д..Промывание сырья в холодной воде для удаления грязи, пыли и других загрязнений.	1. Отбор сырья 2. Мойка 3. Обезвоживание 4. Нарезка 5. Бланширование	А - 5 Б - 1 В – 4 Г – 3 Д - 2	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	5 мин.
24.	Укажите соответствие: А. Контролируемый процесс обработки, в результате которого происходит удаление избыточной влаги из сырья. Б. Этап, на котором происходит охлаждение сухофруктов для повышения их влажности после сушки. В. Первый этап	1. Нагревание сырья 2. Сушка 3. Охлаждение	А – 2 Б - 3 В - 1	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	5 мин.

	конвекционной сушки, на котором сырье подвергается подъему температуры до нужной точки.					
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
25.	Какие критерии следует учитывать при контроле качества сухих фруктов?	1. Наличие дефектов 2. Содержание влаги 3. Оценка органолептических характеристик 4. Содержание питательных веществ 5. Наличие загрязнений и остатков пестицидов	1. Наличие дефектов: - При контроле качества сухофруктов всегда в первую очередь обращают внимание на наличие дефектов. К дефектам могут относиться повреждения, гниль, наличие осколков или камней и другие недостатки, которые могут повлиять на безопасность и качество сухофруктов. - Для определения дефектов можно провести визуальный осмотр и проверить фрукты на наличие дефектов при помощи различных измерительных инструментов.	ОПК – 3.1-3.3	З,У,В	10 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.

						)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Что такое инфракрасная сушка	-	Инфракрасная сушка - это метод сушки, который использует инфракрасные лучи для нагревания поверхности сырья и удаления избыточной влаги. Инфракрасные лучи обладают высокой проникающей способностью и легко проникают в толщу сырья, генерируя тепло и испаряя избыточную влагу. Это делает инфракрасную сушку более эффективной, по сравнению с традиционными методами сушки,	ОПК – 3.1-3.3	З	5 мин.
2.	Что такое вакуумная сушка и для чего она используется?	-	Вакуумная сушка - это процесс удаления влаги из продукта путём создания вакуума, что способствует более эффективному удалению влаги в сравнении с обычной сушкой. Этот метод используется для сохранения качества продукта, так как он позволяет уменьшить тепловые осложнения и посредством этого сохранить витамины и другие питательные вещества.	ОПК – 3.1-3.3	З	5 мин.
3.	Как происходит процесс вакуумной сушки?	-	Вакуумная сушка проходит в несколько этапов. Сначала продукт помещается в вакуумную камеру, после чего камера затягивается и создается вакуум, тем самым снижая давление в камере. Затем происходит предварительная заморозка продукта, после чего он нагревается с помощью теплового потока из различных источников. За счет создания вакуума из продукта удаляется влага, которая отводится из камеры. При правильном контроле температуры и времени сушки, продукт может быть полностью высу-	ОПК – 3.1-3.3	З	5 мин.

			шен и сохранен.			
4.	Какие особенности сушки корнеплодов и луковых овощей?	-	Корнеплоды и луковые овощи имеют высокий уровень влаги и являются более мягкими в структуре, чем другие виды овощей. Поэтому их перед сушкой рекомендуется разрезать на мелкие кусочки или нарезать кольцами, чтобы ускорить процесс сушки.	ОПК – 3.1-3.3	З	5 мин.
5.	Какие особенности сушки листовых овощей?	-	Листовые овощи, такие как шпинат, зеленый лук и лук-порей, могут сушиться целиком, в кусках или нарезанными листьями. Однако перед сушкой их следует тщательно промыть и обезвредить всех насекомых.	ОПК – 3.1-3.3	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Инновационная деятельность пищевого предприятия*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-1.1: использует принципы, концепции и стратегию производственной деятельности предприятия, направленные на повышение конкурентоспособности

Знать: основы принципиальной концепции развития предприятия и его производственной деятельности

Уметь: использовать инструментарий стратегического управления

Владеть: навыками применения инновационных решений для повышения эффективности работы предприятия

ОПК-1.2: находит и принимает управленческие решения для повышения конкурентоспособности предприятия

Знать: принципы реализации управленческих решений для повышения конкурентоспособности предприятия в современных условиях хозяйствования

Уметь: использовать методы управленческих решений для в условиях конкурентной борьбы

Владеть: навыками применения управленческих решений при реализации инновационной политики и выбора стратегического направления развития предприятия

ОПК-1.3: разрабатывает методики и использует инновационные способы повышения эффективности маркетинговой деятельности предприятия

Знать: методологические основы инновационных методов повышения эффективности маркетинга на предприятии

Уметь: применять инновационные способы для достижения поставленных целей маркетинговой программы предприятия

Владеть: методическими и организационными принципами реализации инноваций на предприятии

ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-2.1: находит резервы повышения эффективности организации и ведения технологических процессов производства продукции различного назначения на различных этапах

Знать: основы технологического процесса производства продукции предприятия различного на всех этапах

Уметь: организовать эффективный технологический процесс производства продукции на различных стадиях

Владеть: навыками использования резервов предприятия для повышения эффективности его деятельности

ОПК-2.2: оценивает влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производств продукции

Знать: основные факторы, влияющие на результаты и ход технологического процесса производства продукции

Уметь: оценивать влияние различных факторов на ход и результативность технологического процесса производства

Владеть: навыками оценки стоимости каждого фактора в процессе производства продукции

ОПК-2.3: предлагает мероприятия и принимает оптимальные решения по совершенствованию технологических процессов производства продукции

Знать: основы технологических процессов производства продукции

Уметь: определять направления совершенствования технологических процессов производства продукции

Владеть: навыками применения рациональных решений при реализации мероприятий производственной программы предприятия

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Создаваемые (осваиваемые) новые или усовершенствованные технологии, виды продукции или услуг называются…	А. инновациями Б. секретами фирмы В. вложениями в нематериальные активы Г. вложениями Д. модернизация	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
2.	Продукт, чьи технологические характеристики или предполагаемое использование являются принципиально новыми либо существенно отличающимися от аналогичных ранее производимых продуктов – это:	А. технологически новый продукт Б. технологически усовершенствованный продукт В. обновленный продукт Г. принципиальный продукт	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
3.	Как классифицируются инновации по объекту (областям) применения?	А. продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие Б. пионерные, принципиально новые, улучшающие В. межотраслевые; региональные; отраслевые Г. все ответы верны Д. стратегические, адаптивные	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
4.	Инновации, означающие разработку и применение новых технологий в различных отраслях производства, за счет чего обеспечивается производство новых видов продукции, повышение их качества, сокращение текущих производственных затрат, повышение	А. продуктовые инновации Б. процессные инновации В. технологические инновации Г. организационные инновации Д. эффективные инновации	В	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.

	экономической эффективности производства, называются…					
5.	Участниками инновационного проекта не являются	А. инвесторы Б. заказчики разработки В. покупатели продукции Г. проектировщики	В	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
6.	Как классифицируются инновации по степени значимости результатов?	А. пионерные, принципиально новые, улучшающие Б. продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие В. межотраслевые; региональные; отраслевые Г. стратегические, адаптивные Д. значительные и незначительные	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
7.	Внедрение инновационных технологий приводит к…	А. сокращению жизненного цикла продукции Б. увеличению жизненного цикла продукции В. к изменению модификации продукции	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
8.	Стратегия предприятия — это:	А. детальный план предназначен для того, чтобы обеспечить миссию организации и достижения ее целей Б. планирование реализации и производства товаров и услуг для определенного сегмента рынка В. финансовый план предприятия, составленный для его внутренней среды и разработан для каждого подразделения предприятия	В	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
9.	Что из данного списка не является коммерческой организацией?	А. полное товарищество Б. товарищество на вере В. потребительский кооператив Г. коммандитное товарищество Д. казенное предприятие	В	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
10.	Название риска, связанного с изменениями, вызванными обще рыночными колебаниями, и не зависящий от конкретного предприятия:	А. чистый Б. системный В. несистемный	Б	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
11.	Работник предприятия, предлагающий качественно новые идеи по решению задач, выполняет	А. организатора Б. аниматора идей В. генератора идей Г. модератора идей	В	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.

	роль:					
12.	Критерий «приведенные затраты» следует использовать на стадии…	А. идеи — инновационного замысла Б. технико-экономического обоснования инновационного проекта В. реализации инновационно-инвестиционного проекта	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
13.	Дайте определение термину «риск»:	А. разновидность ситуации, объективно содержащая высокую вероятность невозможности осуществления цели Б. наличие факторов, при которых результаты действий не являются детерминированными, а степень возможного влияния этих факторов на результаты неизвестна В. следствие действия либо бездействия, в результате которого существует реальная возможность получения неопределенных результатов различного характера	В	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
14.	Как называются инновации, направленные на усовершенствование известных технологий, объектов техники или продукции, основой которых являются результаты прикладных исследований и проектно-конструкторских разработок?	А. пионерные, Б. принципиально новые В. улучшающие инновации Г. модификационные	В	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
15.	Понятие «инновационный продукт» предполагает, что:	А. в основе разработки которого лежит новизна рецептуры Б. в основе разработки которого лежит новизна дизайна В. в основе разработки которого лежит новизна названия	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
16.	«Чем выше степень риска при осуществлении хозяйственной операции, тем выше уровень планируемых от этой операции доходов» — в чем смысл этой фразы?	А. закона прямой зависимости между степенью риска и уровнем планируемых доходов Б. закона неизбежности риска В. закона сочетания потенциальных потерь и выгод	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
17	Условиями форми-	А. рациональное исполь-	В	ОПК-1	У, З, В	1-3

.	рования стратегии являются:	зование ресурсов Б. основные подходы к изучению предприятия В. рост конкуренции		ОПК-2		мин.
18.	Научно-технический прогресс предусматривает:	А. революционное развитие Б. эволюционное развитие В. революционное и эволюционное развитие	В	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
19.	Специфика стратегии заключается в:	А. проявленные сильные и слабые стороны предприятия Б. комплексном характере стратегии В. анализ внешней среды	Б	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
20.	Экономический эффект по новой технике учитывает:	А. экономический эффект в сфере производства новой техники Б. экономический эффект в сфере производства и эксплуатации новой техники В. экономический эффект в сфере эксплуатации новой техники	Б	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
21.	Процесс использования механизмов уменьшения рисков называется так:	А. диверсификация Б. лимитирование В. хеджирование	В	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
22.	Создаваемые (осваиваемые) новые или усовершенствованные технологии, виды продукции или услуг называются	А. инновациями Б. секретами фирмы В. вложениями в нематериальные активы Г. вложениями Д. модернизация	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
23.	Что относится к одному из условий формирования стратегии предприятия:	А. темпы НТП Б. текучесть кадров В. улучшение Г. условий труда	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
24.	Продукт, чьи технологические характеристики или предполагаемое использование являются принципиально новыми либо существенно отличающимися от аналогичных ранее производимых продуктов – это:	А. технологически новый продукт Б. технологически усовершенствованный продукт В. обновленный продукт Г. принципиальный продукт	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
25.	Внедрение инновационных технологий приводит к…	А. сокращению жизненного цикла продукции Б. увеличению жизненного цикла продукции В. к изменению модификации продукции	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
26.	Получение прибыли от инновационной деятельности предприятия начинается	А. коммерциализации инновации Б. фундаментальных исследований	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.

	на этапе:	В. прикладных исследований Г. проектных работ				
27.	Трансфер технологий – это:	А. комплекс мероприятий, направленных на передачу научных, научно-технических знаний (в том числе результатов научной, научно-технической деятельности и прав на такие результаты), технологий, разработанных как в стране, так и за рубежом в сферу практического их применения. Б. экспорт инновационных технологий В. стратегическое управление материальными и финансовыми потоками в процессе закупки и продажи технологий Г. импорт технологий	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
28.	Главная цель повышения уровня механизации и автоматизации	А. обеспечить высокое качество производимой продукции Б. обеспечить высокие темпы роста производительности труда В. обеспечить внедрение новых прогрессивных технологий в машиностроении Г. повысить уровень специализации производства	Б	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
29.	Работник предприятия, предлагающий качественно новые идеи по решению задач, выполняет роль:	А. организатора Б. аниматора идей В. генератора идей Г. модератора идей	В	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
30.	Выделите метод оценки риска, используемый в ситуациях, когда принимаемые решения сильно зависят от принятых ранее и определяют сценарии дальнейшего развития событий:	А. имитационное моделирование Б. вероятностный метод В. учет рисков при расчете чистой приведенной стоимости Г. построение дерева решений Д. анализ чувствительности Е. метод сценариев	Г	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
31.	Понятие «инновационный продукт» предполагает, что:	А. в основе разработки которого лежит новизна рецептуры Б. в основе разработки которого лежит новизна дизайна В. в основе разработки которого лежит новизна названия	А	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
32	Выберите, что не	А. технологические	З	ОПК-1	У, З, В	1-3

.	относится к основным направлениям инновационной деятельности в отраслях пищевых производств?	Б. маркетинговые В. организационные Г. экологические Д. стратегические Е. управленческие Ж. эстетические З. демографические		ОПК-2		мин.
33.	На внутреннюю среду предприятия влияет:	А. квалификация рабочей силы Б. уровень инфляции В. стиль жизни потребителя Г. Наличие запаса материалов	А, Г	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
34.	Что из данного списка является коммерческой организацией?	А. полное товарищество Б. товарищество на вере В. потребительский кооператив Г. коммандитное товарищество Д. казенное предприятие	А, Б, Г, Д	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
35.	Составными частями инновационной среды предприятия являются:	А. корпоративная культура Б. инновационный капитал В. инновационный климат Г. инновационный потенциал	В, Г	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
36.	Укажите классификацию инновационных процессов в зависимости от уровня разработки и распространения нововведений:	А. отраслевые, Б. корпоративные В. государственные Г. региональные	А, В, Г	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
37.	К основным видам инновационной деятельности относятся:	А. научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы Б. Распределение материальной ответственности и расстановка кадров организации В. приобретение (продажа) патентов, лицензий, ноу-хау Г. инвестиционные решения, необходимые для проведения инновационной деятельности	А, В, Г	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
38.	В инновационной деятельности пищевого предприятия выделяют следующие категории основных участников, классифицируя их по первоочередности, установите их последовательность	1) отстающие 2) новаторы 3) ранние реципиенты	2. новаторы, 3. ранние реципиенты 1. отстающие	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.

39.	Установите последовательность элементов составляющих систему инновационной деятельности	1) технологии 2) образование 3) экономика 4) наука	2. образование 4. наука 3. экономика 1. технологии	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.
40.	Установите последовательность этапов жизненного цикла товара	1) рост 2) разработка 3) спад 4) внедрение 5) зрелость	2. разработка 4. внедрение 1. рост 5. зрелость 3. спад	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.
41.	Укажите правильную последовательность этапов технологической цепочки, соединяющей сельхозпроизводителя с конечным потребителем	1) элеватор 2) фермер, выращивающий зерно 3) мелькрупокомбинат 4) розничная торговая сеть 5) хлебозавод	2.фермер, выращивающий зерно 1. элеватор 3.мелькрупокомбинат 5. хлебозавод 4. розничная торговая сеть	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.
42.	Инновационная деятельность включает в себя четыре основных этапа, установите их последовательность	1) коммерческий 2) исследовательский, 3) производственный 4) проектный	2.исследовательский 4. проектный 3.производственный 1. коммерческий	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
43.	Соотнесите основные понятия инновационной деятельности организации с их содержанием	А. инновационная политика Б. инновационная программа Содержание: 1. комплекс намеченных к реализации инновационно-инвестиционных проектов и мероприятий, согласованных по ресурсам, исполнителям и срокам их осуществления и обеспечивающих эффективное освоение новых технологий, производство принципиально новых видов продукции 2. совокупность целей, задач, принципов и мероприятий в области инновационного развития организации, обеспечивающих эффективное взаимодействие всех субъектов инновационной деятельности, адаптацию предприятия к изменениям внешней среды	А =2 Б = 1	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.
44.	Соотнесите факторы внутренней среды организации пищевой промышленности с ее сильными и слабыми	Стороны: А. сильные Б. слабые Факторы внутренней среды:	А =1,4 Б = 2,3	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.

	сторонами	1. укомплектованность штата организации 2. отсутствие системы мотивации персонала 3. низкая зарплата работников 4. высокий уровень квалификации кадров				
45.	Соотнесите основные понятия по страхованию финансовых рисков с их содержанием	Основные понятия: А. страховой тариф Б. страховая сумма В. страховая премия Содержание: 1. максимальный объем страховой защиты предприятия по конкретным видам страхуемых финансовых рисков 2. ставка страхового взноса, по которой рассчитывают плату за услуги страхования 3. плата за страхование, которую страхователь обязан уплатить страховщику в порядке и в сроки, которые установлены договором страхования	А=2 Б=1 В=3	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.
46.	Соотнесите основные типы инноваций с их содержанием	Типы инноваций: А. продуктовые Б. процессные В. маркетинговые Г. организационные Содержание: 1. внедрение новых маркетинговых методов и приемов, которые отличаются от предыдущих и включают значительные изменения в продвижении продукта, дизайне, упаковке и размещении. 2. реализация нового метода в ведении бизнеса, организации рабочих мест или организации внешних связей 3.основываются на использовании нового производственного оборудования или новых методов организации производственного процесса 4. это вывод на рынок нового товара или услуги, либо значительное усовершенствование существующих товаров и услуг	А=4 Б=3 В=1 Г=2	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Что представляют собой организационно-управленческие инновации?	-	Организационно-управленческие инновации – это новые организационные структуры, формы организации труда, выработки решений, контроля за их исполнением;	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
2.	Что свойственно коммерческой стадии инновационного процесса?	-	Коммерческая стадия инновационного процесса представляет собой комплекс работ по продвижению новой продукции на рынок, включая маркетинговые исследования, организацию сбыта этой продукции, а также системы послепродажного (сервисного) обслуживания.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
3.	На что обращено главное внимание в инновационном менеджменте пищевого предприятия?	-	Главное внимание в инновационном менеджменте уделяется выработке стратегии и технической политики нововведений (инновационной политики) и конкретных мер по их реализации.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
4.	Что можно отнести к факторам, ограничивающим развитие пищевой промышленности?	-	1. несовершенство механизма государственного и, прежде всего, таможенно-тарифного регулирования рынка продовольствия; 2. неразвитость инфраструктуры производства продукции, особенно в мясомолочном секторе; 3. зависимость от импортных поставок сырья и колебаний мировых цен; 4. недостаточную развитость сырьевой базы и сохранение проблемы поставок качественного сырья на переработку; 5. незавершенность работы по разработке технических регламентов.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
5.	Что является ключевым направлением повышения конкурентоспособности предприятий	-	Внедрение инноваций на всех стадиях жизненного цикла товаров является ключевым направлением повышения конкуренто-	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.

	отечественной пищевой промышленности?		способности предприятий отечественной пищевой промышленности.			
6.	Что представляет собой инновационная деятельность?	-	Это деятельность, направленная на использование и коммерциализацию результатов научных исследований и разработок.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
7.	В чем специфика новых технологий?	-	В быстрой устареваемости и необходимости постоянного развития; В высокой рискованности финансовых ресурсов; В развитии при условии тиражирования.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
8.	Чем определяется общий уровень конкурентоспособности отрасли пищевой промышленности на товарных рынках?	-	Общий уровень конкурентоспособности отрасли на товарных рынках во многом определяется долей инновационно активных предприятий в структуре пищевой промышленности страны.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
9.	Что представляют собой технологические инновации?	-	Технологические инновации - деятельность организации, связанная с разработкой и внедрением: - технологически новых продуктов и процессов, а также значительных технологических усовершенствований в продуктах и процессах; - технологических усовершенствований в продуктах и процессах; - технологически новых или значительно усовершенствованных услуг; - новых или значительно усовершенствованных способов производства (передачи) услуг.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
10.	В каких отраслях пищевой промышленности используется преимущественно стратегия лидерства в издержках и почему?	-	В сахарной, мукомольной и крупяной отраслях используется преимущественно стратегия лидерства в издержках, поскольку возможности дифференциации товаров здесь практически отсутствуют, и преобладает ценовая конкуренция.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
11.	Для мясной отрасли, которая является ведущей в пищевой и перерабатывающей промышленности, как вы думаете, какими должны быть основные направления производства инновационных продуктов:	-	1. Расширение отечественного производства традиционных видов мясных продуктов, отвечающих современным требованиям качества и безопасности. При этом обязательным должно стать сбережение белкового компонента продуктов питания при их производстве. 2. Производство продуктов, в которых благодаря их многокомпонентному составу, обеспечивается задаваемый уровень соотношения пищевых веществ, учитывающий специфику мета-	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.

			болизма у конкретных групп населения, объединенных национальными, возрастными или другими признаками; 3. Создание индустриальных мясных продуктов, в которых массовые доли компонентов подобраны таким образом, что они обусловливают возможность целевого функционального питания определенных групп населения, диетических пищевых продуктов. 4. В целях снижения риска быть невостребованным производство инновационных продуктов должно сопровождаться обязательной разработкой образовательных программ для различных групп населения по вопросам здорового питания.			
12.	Из каких стадий состоит полный инновационный цикл?	-	Зарождение идеи, фундаментальные исследования, прикладные исследования, опытно-конструкторские разработки, освоение промышленного производства, распространение и использование новой продукции.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
13.	Что представляет собой процесс коммерциализации новшества?	-	Это процесс доведения новшества до рынка (до конечного потребителя);	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
14.	Какую роль играют на рынке малые предприятия пищевой отрасли в подавляющем большинстве?	-	Малые предприятия пищевой отрасли в подавляющем большинстве играют на рынке роль коммутантов: они заняты в небольших зонах рынка на стыке сегментов, освоенных крупными компаниями. Коммутанты являются типичными приспособленцами, не разрабатывающими долгосрочных стратегий и использующие в конкурентной борьбе главные преимущества малого бизнеса - гибкость, мобильность, территориальную маневренность. Малые пищевые предприятия обладают сравнительно низким конкурентным потенциалом, что также делает их уязвимыми перед иностранными конкурентами.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
15.	Цель государственной инновационной политики?	-	Цель государственной инновационной политики – развитие, рациональное размещение и эффективное использование научно-технического потенциала, формирование его структу-	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.

			ры, увеличение вклада науки и техники в развитие экономики страны, реализацию важнейших социальных задач, в обеспечение прогрессивных структурных преобразований в сфере материального производства, повышение его эффективности и конкурентоспособности, укрепление обороноспособности страны и безопасности личности, общества и государства.			
16.	В каких случаях применяется стратегия дифференциации?	-	Стратегия дифференциации используется в тех случаях, когда потребности и вкусы покупателей слишком отличаются от покупателя к покупателю и поэтому не могут быть удовлетворены путем производства стандартной продукции (в молочной, мясной, кондитерской, хлебопекарной, пивоваренной отраслях). Для того, чтобы дифференциация была прибыльной, предприятию необходимо либо поддерживать уровень дополнительных издержек ниже премиальной наценки (в результате возрастает норма рентабельности производства продукции в целом), либо компенсировать снижение нормы рентабельности увеличением объема полученной прибыли (больший объем прибыли может быть достигнут и при снижении нормы рентабельности, если в результате осуществленной дифференциации существенно вырос объем продаж).	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
17.	Что является основными направлениями формирования правовой среды, связанными с обеспечением благоприятных условий для развития инновационной инфраструктуры и инновационного предпринимательства?	-	Основными направлениями формирования правовой среды, связанными с обеспечением благоприятных условий для развития инновационной инфраструктуры и инновационного предпринимательства, являются положения: - о науке и научно-технической деятельности; -предпринимательской деятельности и формах ее осуществления; - интеллектуальной деятельности, а также коммерциализации и внедрении в производство новых технологий; - инвестиционной деятельности; - налоговом, таможенном и тарифном регулировании.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
18.	На что направлены	-	На снижение уровня текущих	ОПК-1	У, В	3-5

	мероприятия научно-технического прогресса?		затрат; на повышение качества производимой продукции	ОПК-2		мин.
19.	Что является особенностью большинства отраслей пищевой промышленности?	-	Особенностью большинства отраслей пищевой промышленности является то, что производимая продукция может быть с легкостью дифференцирована по целому ряду признаков, вследствие чего наиболее часто используемой конкурентной стратегией виолентов является стратегия дифференциации.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
20.	Перечислите типы инновационного поведения предприятия, согласно биологическому подходу к классификации конкурентного поведения, предложенного российским ученым Л. Г. Раменским, и используемым специалистами для классификации компаний и соответствующих конкурентных стратегий.	-	Виолентное, характерное для крупных компаний. Патиентное, заключающееся в приспособлении к узким сегментам широкого рынка путем специализированного выпуска новой или модернизированной продукции с уникальными характеристиками; Эксплерентное, означающее выход на рынок с новым (радикально инновационным) продуктом и захватом части рынка; Коммутантное, состоящее в приспособлении к условиям спроса местного рынка, заполнении ниш, по тем или иным причинам не занятых «виолентами» и «патиентами», освоении новых видов услуг после появления новых продуктов и новых технологий, имитации новинок и продвижении их к самым широким слоям потребителей.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
21.	В чем должна заключаться ведущая цель внедрения и использования инноваций в пищевом секторе промышленности страны, на ваш взгляд?	-	Ведущая цель внедрения и использования инноваций в пищевом секторе промышленности страны должна заключаться в обеспечении непрерывного роста производительности труда как основного фактора усиления и наращивания экономических характеристик отрасли.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
22.	Конкуренция в инновационной сфере экономики?	-	Конкуренция в инновационной сфере экономики – это своего рода инновационный конкурс с непредсказуемыми в некоторых случаях результатами при решении научно-технических, социально-экономических и других проблем.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
23.	Что является стратегически неотъемлемой обязанностью государства в области инновационной деятельности пищевых пред-	-	Стратегически неотъемлемой обязанностью государства является разработка прогноза инновационных потребностей каждой составляющей пищевой промышленности,	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.

	приятий?		идентификация проблем и задач, определение факторов, способствующих или препятствующих внедрению инноваций, а также формирование системы развития инновационной деятельности.			
24.	Что является основой конкурентной стратегии предприятия?	-	Основой конкурентной стратегии являются достигнутые предприятием конкурентные преимущества, т.е. свойства товара или марки, специфичные формы организации бизнеса, носящие относительный характер и обеспечивающие предприятию определенное превосходство над конкурентами.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
25.	На что обращено главное внимание в инновационном менеджменте пищевого предприятия?	-	Главное внимание в инновационном менеджменте уделяется выработке стратегии и технической политики нововведений (инновационной политики) и конкретных мер по их реализации.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
26.	Что представляет собой диффузия инновации пищевого предприятия?	-	Диффузия инновации - процесс, посредством которого нововведение передается по коммуникационным каналам между членами социальной системы во времени (иными словами диффузия - это распространение уже однажды освоенной и использованной инновации в новых условиях или местах применения).	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
27.	Особенности конкуренции в инновационной сфере, обусловливающие необходимость ее развития:	-	-Конкуренция – главный фактор восприимчивости организации к техническим новинкам -Конкуренция вынуждает предпринимателя постоянно искать и находить новые виды продуктов и услуг, которые нужны потребителям, и могут удовлетворять потребности рынка -Конкуренция способствует тому, что предприниматели стараются освоить продукцию высокого качества по ценам рынка в целях удержания потребителей -Конкуренция стимулирует использование наиболее эффективных способов производства -Конкуренция вынуждает предпринимателей оперативно реагировать на изменение желаний потребителей, а также на все изменения экономики	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.

			-Конкуренция обеспечивает высокий доход тому, кто упорно и производительно трудится.			
28.	Что можно отнести к факторам, ограничивающим развитие пищевой промышленности?	-	1.несовершенство механизма государственного и, прежде всего, таможенно-тарифного регулирования рынка продовольствия; 2. неразвитость инфраструктуры производства продукции, особенно в мясомолочном секторе; 3. зависимость от импортных поставок сырья и колебаний мировых цен; 4. недостаточную развитость сырьевой базы и сохранение проблемы поставок качественного сырья на переработку; 5. незавершенность работы по разработке технических регламентов.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
29.	Основные инновационные технологии, реализуемые на пищевых предприятиях:	-	Проведение «шоковой» заморозки с помощью криогенных газов в жидком состоянии, которое упрощает процесс перевозки и хранения продукции, а также значительно удлиняет сроки хранения при сохранении первоначальных свойств; Внедрение «быстрых» технологий производства традиционной продукции, сокращающих время и процессы производства без снижения итоговой стоимости; Использование добавок, придающих товару необходимые качества и свойства при сокращении себестоимости продукта; Внедрение специализированных технологий, позволяющих повысить срок годности продукции с сохранением ее качества и т. д	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.
30.	Кто создает предложение на пищевую продукцию?	-	Несмотря на высокую роль государства в формировании инновационного потенциала отрасли, именно товаропроизводители создают предложение на пищевую продукцию, а их инновационное развитие должно строиться на высокой активности предприятий и частных инвесторов.	ОПК-1 ОПК-2	У, В	3-5 мин.

7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Комбинированные задания.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа						
1.	Научно-технический прогресс — это…	а) конечный результат внедрения новшества с целью получения экономического и социального эффектов б) процесс непрерывного развития науки, техники, технологии, совершенствования предметов труда, форм и методов организации и управления производством в) качественное изменение материально-технической базы производства в относительно короткие сроки	Ответ: б) Обоснование: научно- технический процесс — это объективная, постоянно действующая закономерность развития материального производства, результатом которой является последовательное совершенствование техники, технологии и организации производства, повышение их эффективности.	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	3-5 мин.
2.	Какие мероприятия являются целесообразными с целью интеграции инноваций разного типа и ускорения их использования на региональном уровне?	а) создание центров в форме саморегулируемых организаций, объединяющих инвесторов, представителей промышленности, органов власти на региональном и муниципальном уровнях, общественных профессиональных организаций и жителей региона б) решение демографических проблем региона в) создание дополнительных рабочих мест в регионе	Ответ: а) Обоснование: с целью интеграции инноваций разного типа и ускорения их использования на региональном уровне целесообразно создание центров в форме саморегулируемых организаций, объединяющих инвесторов, представителей промышленности, органов власти на региональном и муниципальном уровнях, общественных профессиональных организаций и жителей региона. Целью создания подобных центров является оказание консультационной и информационной поддержки предпринимателям, обеспечение взаимодействия производственной сферы с научными и образовательными структурами.	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	3-5 мин.

3.	Что является ключевым направлением повышения конкурентоспособности предприятий отечественной пищевой промышленности?	а) нахождение инвесторов б) получение долгосрочных займов по сниженным процентным ставкам в) решение социально-демографических проблем регионов г) внедрение инноваций на всех стадиях жизненного цикла товаров	Ответ: г) Обоснование: внедрение инноваций на всех стадиях жизненного цикла товаров является ключевым направлением повышения конкурентоспособности предприятий отечественной пищевой промышленности.	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	3-5 мин.
4.	Какую стратегию чаще используют средние предприятия российской пищевой промышленности (по классификации российского ученого Л. Г. Раменского)?	а) стратегия виолентов б) эксплерентная стратегия в) патиентная (нишевая) стратегия г) коммутантная стратегия	Ответ: в) Обоснование: средние предприятия российской пищевой промышленности чаще используют патиентную (нишевую) стратегию, поскольку она позволяет защититься от прямого конкурентного давления со стороны крупных предприятий.	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	3-5 мин.
5.	В чем специфика принятия инновационных решений на пищевых предприятиях?	а) специфика тесно связана с необходимостью интеграции разных инновационных технологий (маркетинговых, организационных, процессных и продуктовых) б) специфика связана с необходимостью технологического переоснащения, внедрением энергосберегающих и ресурсосберегающих технологий производства, сельскохозяйственной продукции, и необходимостью воспроизводства плодородия почв В) специфика связана с тем, что важнейшим источником финансовых средств, позволяющим поддерживать достаточный уровень объема производства, сохранять накопленные знания и поддерживать квалификацию трудового коллектива, продолжать научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы, является государственный оборонный	Ответ: а) Обоснование: специфика принятия инновационных решений на пищевых предприятиях тесно связана с необходимостью интеграции разных инновационных технологий (маркетинговых, организационных, процессных и продуктовых). Лишь при их синергетическом взаимодействии возможно говорить об устойчивом развитии предприятий и отрасли. Разработка новой продукции требует развития новых технологий, позволяющих как использовать уже имеющиеся виды сырья, так и новые, учитывая существующий спрос на рынке функционирования хозяйствующих субъектов. На основе маркетинговых технологий появляется возможность повысить спрос, ускорить доставку и распространить продукцию. Таким образом, лишь при совокупном использовании различных видов инноваций появляется возможность поддержать достаточный уровень конкурентоспособности, насытить рынок необходимыми ресурсами и повысить эффективность про-	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.

		заказ.	изводства.			
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов						
6.	Приведите примеры инновационных решений в пищевой промышленности:	а) Камеры с искусственным интеллектом следят за порядком на кухне в кафе и ресторанах б) отдел продаж разработал «временное» расширение номенклатуры продукции в) ИИ-датчики помогают экономить ресурсы на очистку оборудования на пищевом производстве г) Машинное обучение помогает в сортировке овощей и фруктов	Ответы: а), в), г) Обоснование: машинное обучение, ИИ- датчики, камеры с искусственным интеллектом и др. технологии помогают повысить качество продукции, усовершенствовать технологию, организацию производства, и повысить экономическую эффективность с помощью реализации инновационных решений в пищевой промышленности	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.
7.	Что является основными направлениями коммерциализации новшеств?	а) вклад в уставный капитал хозяйствующего объекта б) получение долгосрочного займа в) передача безвозмездно от третьих лиц г) передача для осуществления совместной деятельности	Ответы: а), в), г) Обоснование: основными направлениями коммерциализации новшеств являются вклад в уставный капитал хозяйствующего объекта, передача безвозмездно от третьих лиц и передача для осуществления совместной деятельности.	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.
8.	Что является стратегически неотъемлемой обязанностью государства в области инновационной деятельности пищевых предприятий?	а) решение проблем обеспеченности трудовыми ресурсами пищевых предприятий б) разработка прогноза инновационных потребностей каждой составляющей пищевой промышленности, идентификация проблем и задач, в) определение факторов, способствующих или препятствующих внедрению инноваций, г) формирование системы развития инновационной деятельности	Ответы: б), в), г) Обоснование: стратегически неотъемлемой обязанностью государства является разработка прогноза инновационных потребностей каждой составляющей пищевой промышленности, идентификация проблем и задач, определение факторов, способствующих или препятствующих внедрению инноваций, а также формирование системы развития инновационной деятельности.	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.
9.	Что представляет собой генерирование идеи? Каковы основные инструменты генерирования идеи?	а) сведения о потребностях; б) сведения о технологиях; в) сведения о тенденциях макроэкономики г) прогнозирование	Ответы: а), б), г) Обоснование: генерирование идеи представляет собой сочетание ощущаемой потребности и технологической возможности удовлетворения данной потребности. Основные "инструменты" генерирования идеи:	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.

			1. сведения о потребностях; 2. сведения о технологиях; 3. прогнозирование.			
10.	Перечислите конкурентные преимущества хлебопекарной промышленности России.	А) широко используется авторский дизайн Б) развитость сырьевой базы и высокое качество сырья, В) соответствие выпускаемой продукции потребностям покупателей, Г) близость торговых точек к потребителю.	Ответы: б), в), г) Обоснование: основными конкурентными преимуществами хлебопекарной промышленности России являются: развитость сырьевой базы и высокое качество сырья, соответствие выпускаемой продукции потребностям покупателей, близость торговых точек к потребителю.	ОПК-1 ОПК-2	У, З, В	5-10 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-5 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения

ПК-5.1 Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Знать: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Уметь: использовать фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Владеть: навыками использования фундаментальных знаний при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ПК-5.2 Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

Знать: основы организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

Уметь: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

Владеть: навыками организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие

		– 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.

	2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какие показатели отражают экологическую чистоту продукции растениеводства?	1. Количество пестицидов и гербицидов 2. Цвет и форма продукции 3. Калорийность и содержание жиров 4. Содержание вода в продукте и pH	1	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
2.	Какой метод используется для определения содержания пестицидов в продуктах растениеводства?	1. Хроматография 2. Масс-спектрометрия 3. Реология 4. Анализ кислотности	1	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
3.	Какой показатель определяет качество зерна?	1. Вкус и аромат 2. Размер и форма 3. Содержание белка и клейковины 4.pH и содержание влаги	3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
4.	Что такое СанПиН?	1. Стандарты и правила по производству пищевой продукции 2. Система государственной санитарно-эпидемиологической службы 3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы	3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
5.	Что такое ГОСТ?	1. Государственный стандарт 2. Государственный орган санитарно-эпидемиологического надзора 3. Государственный орган по техническому надзору	1	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
6.	Какой из перечисленных ингредиен-	1. Омега-3 жирные кислоты	3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.

	тов не является функциональным ингредиентом в продуктах питания?	2. Пищевые волокна 3. Сахар 4.Пробиотики				
7.	Какие основные группы растительного сырья выделяют в пищевой промышленности?	1. Злаковые культуры и крупяные культуры 2. Овощи и фрукты 3. Корнеплоды и бобовые культуры 4. Все вышеперечисленное	4	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
8.	К какой группе растительного сырья относятся кукуруза, рис, пшеница и ячмень?	1. Злаковые культуры и крупяные культуры 2. Овощи и фрукты 3. Корнеплоды и бобовые культуры 4. Экзотические фрукты и орехи	1	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
9.	Что означает показатель "сырье влажность" при характеристике растительного сырья?	1. Доля сухих веществ в сырье 2. Процент содержания клетчатки 3. Уровень кислотности 4. Количество витаминов и минералов	1	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
10.	Для чего проводится предварительная сортировка растительного сырья перед его переработкой?	1. Для увеличения влажности 2. Для улучшения качества готовой продукции 3. Для добавления консервантов 4. Для изменения цвета сырья	2	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
11.	Какие факторы могут повлиять на качество исходного растительного сырья?	1. Условия выращивания сырья 2. Методы сбора и транспортировки сырья 3. Условия хранения сырья 4. Тип оборудования для подготовки сырья 5. Все вышеперечисленные	5	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
12.	Какие этапы входят в управление качеством продукции растениеводства?	1. Выбор сорта 2. Посев и посадка 3. Уборка урожая 4. Упаковка и маркировка	1,2	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
13.	Какие из методов тепловой обработки овощей могут влиять на извлечение растворимых веществ?	1. Кипячение 2. Тушение 3. Обжарка 4. Гриль	1, 2	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
14.	Какие растворимые вещества содержатся в овощах?	1. Витамины 2. Микроэлементы 3. Полифенолы 4. Жиры	1, 3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.

15.	Какие проблемы могут возникнуть при переработке низкокачественного зерна в муку?	1. Низкое качество муки 2. Нарушение производственного процесса 3. Ухудшение вкусовых и потребительских свойств конечного продукта 4. Нарушение стандартов и требований к муке	1, 4	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
16.	Какие виды помола пшеницы выделяют?	1. Крупный помол 2. Разовый помол 3.Сортовой помол 4. Все вышеперечисленное	2, 3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
17.	Какую проблему может вызвать неправильная настройка драных систем?	1. Увеличение количества отрубей в муке 2. Повышение содержания сорного зерна 3. Понижение качества и вкусовых свойств муки 4. Уменьшение выхода муки	1, 4	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
18.	Выберите правильную последовательность переработки зерна	1.гидротермическая обработка зерна 2. составление помольной смеси 3. размол зерна 4. очистка зерна от примесей 5. сортирование продуктов размола	4, 1, 2, 3, 5	ПК – 5.1-5.2	З, В	5 мин.
19.	Выберите правильную последовательность изменения углеводов при производстве продуктов питания:	1. Жирно-кислотный анализ 2. Высокоэффективная жидкостная хроматография 3. Газовая хроматография 4.Измерение уровня глюкозы	4, 3, 2, 1	ПК – 5.1-5.2	З, В	5 мин.
20.	Какая последовательность при решении проблем рафинации растительных масел?	1. Анализ причин 2. Проведение экспериментальных исследований для выявления оптимальных параметров рафинирования 3. Разработка и внедрение технологических усовершенствований для улучшения процесса рафинации 4. Оценка качества полученного продукта на каждом этапе рафинирования 5. Использование специализированных ме-	1, 5, 3, 2, 4	ПК – 5.1-5.2	З, В	5 мин.

		тодов анализа для диагностики проблем в процессе рафинации.				
21.	Какова последовательность технологии переработки масличных семян в растительное масло?	1. Измельчение ядра 2.Вспомогательные операции 3. Подготовка семян к отжиму 4.Влаготепловая обработка измельчённого продукта	3, 1, 4, 2	ПК – 5.1-5.2	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
22.	Укажите соответствие: А. Потеря водорастворимых витаминов Б. Инактивация ферментов, ответственных за потерю витаминов В. Деструкция термолабильных витаминов Г. Выщелачивание минеральных веществ Д. Минимальные потери питательных веществ	1. Варка 2. Сушка 3. Замораживание 4. Консервирование 5. Пастеризация	А - 1 Б - 2 В - 4 Г - 5 Д - 3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	5 мин.
23.	Укажите соответствие: А.Какие вещества получаются спектрофотометрией? Б. Какие вещества получаются потенциометрией? В. Какие вещества получаются вязкометрией? Г. Какие вещества получаются электрофорезом? Д. Какие вещества получаются турбидиметрией?	1. Пектин 2. Кальций 3. Железо 4. Натрий 5. Медь	А - 1 Б - 2 В - 4 Г - 3 Д - 5	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	5 мин.
24.	Укажите соответствие: А. Что подразумевается под определением степени соответствия продукта требованиям потребителей? Б. Что подразумевается под определением времени и количества выпускаемой продукции?	1. Анализ производительности оборудования 2. Оценка степени измельчения зерна 3. Оценка качества конечного продукта 4. Изучение экономической эффективности процесса	А-3 Б-1 В-2 Г-4	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	5 мин.

	В. Что подразумевается под оценкой доли измельченных зерен в конечном продукте? Г. Что подразумевается под сопоставление затрат на производство с выручкой?					
25.	Укажите соответствие: А. Как называется процесс удаления из зерна примесей? Б. Как называется процесс разделения муки на отдельные части? В. Как называется механическое воздействие на зерно с целью измельчения его частиц? Г. Как называется оценка муки на соответствие требуемым стандартам качества?	1. Очистка зерна 2. Измельчение зерна 3. Сортирование продуктов размола 4. Определение качества муки	А - 1 Б - 3 В - 2 Г - 4	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	5 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
26.	Как можно уменьшить содержание нитратов в растительном сырье?	-	Замачиванием в воде на 1-2 часа	ПК – 5.1-5.2	З	5 мин.
27.	Каким образом можно защитить потребителя от фальсифицированной продукции	-	Оценкой качества продукции	ПК – 5.1-5.2	З	5 мин.

	растениеводства?					
28.	На каком производстве используется солод?	-	Пивоваренное, спиртовое, хлебопекарное	ПК – 5.1-5.2	З	5 мин.
29.	Какие этапы технологии применяются при переработке растительного сырья?	-	Прессование, экстракция	ПК – 5.1-5.2	З	5 мин.
30.	От каких показателей зависит выход сахара?	-	От сахаристости	ПК – 5.1-5.2	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Перспективные направления технологии хранения растительного сырья и продуктов питания*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-3 Способен осуществлять подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-3.1 Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Знать: назначения, принципы действия и устройство оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

Уметь: применять принципы действия и устройство оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

Владеть: знаниями по назначению, принципам действия и устройству оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

ПК-3.2 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Знать: оборудование для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;

Уметь: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;

Владеть: технологическими компоновками и подбором оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»

Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	К какой степени качества относятся продукты полностью отвечающие требованиям стандартов?	1.К первому 2.Ко второму 3.К третьему	1	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
2.	К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность?	1.К четвертому 2.Ко второму 3.К третьему	3	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
3.	Что относится к биологическим потерям при хранении?	1. просыпи 2. самосогревание 3. распыл	2	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
4.	Как называются потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению?	1. явными 2. скрытыми 3. неучтенными	2	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
5.	Что относится к абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства?	1. относительная влажность воздуха 2. гидролиз 3. гниение	1	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
6.	Какие основные преимущества имеет современное высокотехнологичное производство продуктов питания?	1. Увеличение срока годности продукции 2.Улучшение качества продукции 3. Сокращение времени производства и снижение производственных затрат 4. Все вышеперечисленное	4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
7.	Какие современные технологии используются в производстве продуктов питания?	1. Автоматизированное производство 2. Использование специализированного оборудования 3. Применение информационных технологий для контроля производственных процессов 4. Все вышеперечисленное	4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
8.	Какое значение	1. Обеспечивает высо-	1	ПК –	З,У,В	1 мин.

	имеет соблюдение стандартов качества и безопасности в современном производстве продуктов питания?	кое качество продукции и безопасность для потребителя 2. Увеличивает прибыльность предприятия 3.Позволяет экономить на производственных затратах		3.1-3.2		
9.	Какие требования должны соблюдаться при производстве продуктов питания с использованием высокотехнологичных методов?	1. Соблюдение санитарных норм и правил 2. Контроль качества сырья и материалов 3. Обучение и сертификация персонала 4. Все вышеперечисленное	4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
10.	Какой метод сушки является одним из наиболее высокотехнологичных и эффективных?	1. Солнечная сушка 2. Конвекционная сушка 3. Вакуумная сушка 4. Микроволновая сушка	3	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
11	Какие преимущества имеет вакуумная сушка перед другими методами сушки?	1. Быстрота процесса 2. Сохранение большего количества питательных веществ 3. Удешевление процесса 4. Возможность использования солнечной энергии	2	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
12.	Что относится к крахмалсодержащему сырью?	1. Меласса 2. Зерновые злаки 3. Плоды 4. Картофель	2, 4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
13.	По каким показателям классифицируют муку?	1. По сорту 2. Клейковины 3. Виду 4. По цвету	1, 3	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
14.	Что относится к полуфабрикатам хлебопекарного производства, идущим на переработку?	1. Хлебная крошка 2. Хлебная мочка 3. Батон нарезной 4. Сухарная крошка	2, 4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
15.	Каким образом применяются CO_2-экстракты при создании напитка с пряными травами?	1. Прямым введением в жидкость 2. Предварительным растворением в спирте 3. Путем нанесения на поверхность напитка 4. Добавлением в процессе ферментации	2,4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
16.	Какие ингредиенты могут быть использованы при создании низкокалорийного хлеба?	1.Отруби 2.Цельнозерновая мука 3. Белковая мука 4. Каштановая мука	2, 4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
17.	Какие добавки могут уменьшить	1. Сахар 2. Масло	3, 4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.

	калорийность теста?	3. Жидкие подсластители 4. Заменители яиц				
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
18.	Какие стадии включает технология производства макаронных изделий?	1. замес макаронного теста 2. разделка сырых изделий 3. подготовка сырья 4. прессование теста (экструзия) 5. сушка макаронных изделий	3, 1, 4, 2, 5	ПК – 3.1-3.2	З, В	5 мин.
19.	Какие стадии включает технология производства мучных кондитерских изделий?	1.приготовление отделочных полуфабрикатов 2. отделка изделий 3. хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц и др.) 4. приготовление и замес теста; разделка теста и его порционирование 5.расстойка, выпечка и охлаждение изделий 6.формовка изделий	3, 4, 6, 5, 1, 2	ПК – 3.1-3.2	З, В	5 мин.
20.	Какова последовательность этапов в современном высокотехнологичном производстве продуктов питания?	1. Проектирование и разработка продукта 2. Обработка сырья и ингредиентов 3. Упаковка и маркировка готовой продукции 4. Контроль качества и безопасности продукции	1, 2, 4, 3	ПК – 3.1-3.2	З, В	5 мин.
21.	Какова последовательность этапов в высокотехнологичном производстве вкусовых продуктов питания?	1. Исследование рынка и анализ потребностей потребителей 2. Тестирование и оценка качества новых продуктов 3. Создание рецептуры и формул продукции 4. Производство и обработка ингредиентов	1, 3, 4, 2	ПК – 3.1-3.2	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
22.	Укажите соответствие: А.Что называется теплопроводностью? Б. Что такое сорбционные свойства зерна? В. Как определяется скважистость?	1.Способность зерна поглощать или отдавать влагу 2. Отношение объема воздуха в межзерновом пространстве к общему объему зерновой массы 3. Угол естественного откоса 4. Передача тепла перемещающимся внутри	А - 4 Б - 1 В - 2 Г - 3	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	5 мин.

	Г. От чего зависит сыпучесть зерна?	зерновой массы воздухом				
23.	Укажите соответствие: микрофлоры: А.Как достигается режим хранения зерновых масс в сухом состоянии? Б. Как достигается режим хранения зерновых масс в охлажденном состоянии? В. Как достигается режим хранения зерновых масс без доступа воздуха?	1. Когда температура зерна понижена до пределов, замедляющих процессы жизнедеятельности 2. В герметично закрытых емкостях за счет выделяющегося при дыхании зерна CO_2. 3.При влажности ниже критической	А - 3 Б - 1 В - 2	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	5 мин.
24.	Укажите соответствие: А. К какому виду продуктов относятся соки с добавленными витаминами и микроэлементами? Б. К какому виду продуктов относятся сухие завтраки, обогащенные витаминами и минералами? В. К какому виду продуктов относятся кисели и йогурты, содержащие пробиотики? Г. К какому виду продуктов относятся гамбургеры, картофель фри и другие быстрые и простые в приготовлении продукты?	1. Белково-витаминные комплексы 2. Функциональные продукты 3. Натуральные продукты 4. Фаст-фуд	А-3 Б-1 В-2 Г-4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	5 мин.
25.	Укажите соответствие: А. Что влияет на увеличение объёма и лёгкости теста и готового продукта? Б. Что применяется для замены сахара и уменьшения калорийности? В. Какой основной ингредиент применяется в хлебопекарном произ-	1. Мука 2. Подсластители 3. Разрыхлители 4. Отруби	А - 3 Б - 2 В - 1 Г - 4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	5 мин.

	водстве? Г. Что используется в качестве пищевых волокон в хлебопекарном производстве?					

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
26.	Как называется принцип хранения в охлажденном состоянии при температуре на 10…15 ºС ниже комнатной, но не ниже -1…-3 ºС)?	-	Анабиоз	ПК – 3.1-3.2	З	5 мин.
27.	Как называется прекращение жизнедеятельности клеток сырья и микроорганизмов?	-	Абиоз	ПК – 3.1-3.2	З	5 мин.
28.	Что происходит при аэробном дыхании?	-	Окисление моносахаридов с образованием углекислого газа, воды, выделением тепла	ПК – 3.1-3.2	З	5 мин.
29.	Какими новыми технологиями и методами современное высокотехнологичное производство улучшает качество и безопасность продуктов питания?	-	Использование сенсорных анализаторов	ПК – 3.1-3.2	З	5 мин.
30.	Какие преимущества использования нанотехнологий в пищевой промышленности?	-	Улучшение качества продуктов и увеличение срока их годности	ПК – 3.1-3.2	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Инновации в технологии продуктов детского питания*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Знать: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Уметь: корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.

Владеть: навыками методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК-1.2: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать: - технологии производства, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Уметь: анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания функционального назначения.

Владеть: навыками решения конкретных задач в производстве продуктов питания функционального назначения из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции.

ПК-1.3: Разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать: современные методы проведения исследований; методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции функционального назначения.

Уметь: проводить исследования влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья.

Владеть: навыками методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания функционального назначения.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых	3-5 мин.

	задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1	С чем связан повышенный расход энергии и необходимость в потреблении пищевых веществ в организме ребёнка школьного возраста?	1. повышенные умственные нагрузки 2. пониженные умственные нагрузки 3. повышенные физические нагрузки 4. пониженные физические нагрузки 5. повышенная умственная и физическая	5	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.

		нагрузки				
2	С какого возраста начинается разделение потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола?	1. с 7 лет 2. с 11 лет 3. с 14 лет 4. с 18 лет	2	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
3	Потребность в пищевых веществах в среднем школьном возрасте (11-12 лет), по сравнению с младшим школьным возрастом (7-10 лет):	1. увеличивается 2. уменьшается 3. не изменяется 4. увеличивается потребление только белка и витаминов	1	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
4	Овощи и плоды в питании человека являются источниками…	1. белков, жиров, углеводов 2. углеводов, пищевых волокон, витаминов 3. белков, пищевых волокон, витаминов	2.	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
5	Какой компонент пищи детей обладает высокой энергетической ценностью и покрывает до 30 % энергетических затрат организма?	1. белки 2. углеводы 3. жиры	3	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
6	Главными питательными веществами в крупах являются…	1. белки и крахмал 2. жиры и клетчатка 3. витамины и микроэлементы	1	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
7	Какие вещества относятся к пищевым волокнам?	А. целлюлоза Б. крахмал В. глюкоза	А	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
8	Какими изделиями представлена на рынке наибольшая доля продуктов функционального назначения?	А. хлебобулочными изделиями Б. мясными продуктами В. кондитерскими изделиями	А	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
9	Какое свойство, характеризует всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовые достоинства?	А. Пищевая ценность Б. Органолептическая ценность В. Биологическая ценность Г. Энергетическая ценность Д. Физиологическая ценность	А	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
10	Какое количество функциональных пищевых ингредиентов составляет в одной порции продукта?	А. не менее 15% Б. не менее 25% В. не менее 50%	А	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						

11	В результате, какого процесса приготовления пищи образуются вредные трансизомеры жирных кислот:	1 жарение в многократно используемом фритюре 2. при использовании только маргаринов в процессе приготовления пищи 3. запекание в духовке 4. отваривание в пароварке	1, 2	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
12	Сухие продукты детского питания - каши по способу производства подразделяют на:	1. требующие варки 2. не требующие варки 3. требующие измельчения 4. требующие пропаривания.	1, 2	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
13	В функциональном питании используют:	А. животные жиры Б. биологически активные добавки В. функциональные продукты	Б, В	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
14	Наиболее ценные белки, используемые при производстве кондитерских изделий – это….	А. белки молока Б. яиц В. растительные белки Г. все перечисленные	А, Б	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
15	Какие группы микроорганизмов наиболее широко используются в пищевых пробиотических продуктах питания?	А. бифидобактерии Б. лактобациллы В. пропионовокислые бактерии	А	ПК – 1.1-1.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
16	Выберите правильную последовательность операций при производстве фруктовых консервов для детского питания:	1. дробление плодов 2. очистка и протирание массы 3. разваривание	1,3, 2	ПК – 1.1-1.3	З, В	5 мин.
17	Выберите правильную последовательность операций при производстве фруктовых консервов для детского питания:	1. нагревание рецептурной смеси 2. гомогенизация 3. деаэрация	2, 3, 1	ПК – 1.1-1.3	З, В	5 мин.
18	Выберите правильную последовательность продуктов питания с увеличением в них содержания клетчатки, начиная с продуктов с наименьшим её содержанием	А. Крупа гречневая Б. Хлеб ржаной В. манная крупа Г. Хлеб пшеничный из муки 2 сорта Д. Отруби пшеничные	В, Г, Б, А, Д	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						

19	Соотнесите название периода детства с возрастом: А. грудной возраст Б. преддошкольный В. школьный возраст	1. от 1 года до 3 лет 2. до 1 года 3. от 7 до 18 лет	А - 2 Б - 1 В - 3	ПК-1.1-1.3	З, У, В	5 мин.
20	Укажите соответствие: А. Макроэлементы Б. Микроэлементы	1. медь, йод, фтор, хром 2. кальций, фосфор, калий	А - 2 Б - 1	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	5 мин.
21	Укажите соответствие: А. Пробиотики Б. Пребиотики	1. Содержат живые клетки нормофлоры кишечника: бифидобактерии, лактобациллы и прочие 2. Содержат вещества, являющиеся нутрицевтиками (пищей) для нормофлоры кишечника	А - 1 Б - 2	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	5 мин.
22	Укажите соответствие: А. Растительные масла являются основными источниками Б. Молочные продукты в питании человека являются источником В. Хлебопродукты являются источником	1. рибофлавина и кальция 2. ненасыщенных жирных кислот 3. витаминов группы В	А - 2 Б - 1 В - 3	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	5 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
23	Как называются живые микроорганизмы, чаще всего лакто– и бифидобактерии?	-	Пробиотики	ПК-1.1-1.3	З	5 мин.
24	Назовите продукт,	-	Органические продук-	ПК-1.1-	З	5

	считающийся органическим, если он содержит не менее 95 % ингредиентов органического сельскохозяйственного происхождения, т.е. выращенный в экологически чистых условиях, без применения химических препаратов.		ты	1.3		мин.
25	Как называются пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции?	-	Пребиотики	ПК-1.1-1.3	З	5 мин.
26	С какого возраста у детей идет расщепление растительных белков желудочным соком?	-	С 4-го месяца	ПК – 1.1-1.3	З	5 мин.
27	Как называется продукт, содержащий в своем составе естественные функциональные пищевые ингредиенты исходного растительного или животного сырья в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15% от суточной потребности?	-	Функциональный пищевой продукт	ПК – 1.1-1.3	З	5 мин.
28	Назовите основные источники пищевых волокон в современном рационе питания человека?	-	Зерновые продукты	ПК – 1.1-1.3	З	5 мин.
29	Какие вещества способны связывать и выводить из организма холестерин, радионукли-	-	Пектиновые вещества	ПК – 1.1-1.3	З	5 мин

	ды, тяжелые металлы и канцерогенные вещества?					
30	В каких продуктах растительного происхождения содержится наибольшее количество пектиновых веществ?	-	Морская капуста, йодированная соль	ПК – 1.1-1.3	3	5 мин

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Современные технологии производства продуктов питания функционального назначения»*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Знать: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Уметь: корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.

Владеть: навыками методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК-1.2: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать: - технологии производства, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Уметь: анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания функционального назначения.

Владеть: навыками решения конкретных задач в производстве продуктов питания функционального назначения из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции.

ПК-1.3: Разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать: современные методы проведения исследований; методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции функционального назначения.

Уметь: проводить исследования влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья.

Владеть: навыками методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания функционального назначения.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых	3-5 мин.

	задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какие вещества относятся к пищевым волокнам?	А. целлюлоза Б. крахмал В. глюкоза	А	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
2.	Какими изделиями представлена на рынке наибольшая доля продуктов функционального назначения?	А. хлебобулочными изделиями Б. мясными продуктами В. кондитерскими изделиями	А	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1

3	Какое свойство, характеризует всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовые достоинства?	А. Пищевая ценность Б. Органолептическая ценность В. Биологическая ценность Г. Энергетическая ценность Д. Физиологическая ценность	А	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
4	Какое количество функциональных пищевых ингредиентов составляет в одной порции продукта?	А. не менее 15% Б. не менее 25% В. не менее 50%	А	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
5	С чем связан повышенный расход энергии и необходимость в потреблении пищевых веществ в организме ребёнка школьного возраста?	1. повышенные умственные нагрузки 2. пониженные умственные нагрузки 3. повышенные физические нагрузки 4. пониженные физические нагрузки 5. повышенная умственная и физическая нагрузки	5	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
6	С какого возраста начинается разделение потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола?	1. с 7 лет 2. с 11 лет 3. с 14 лет 4. с 18 лет	2	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
7	Потребность в пищевых веществах в среднем школьном возрасте (11-12 лет), по сравнению с младшим школьным возрастом (7-10 лет):	1. увеличивается 2. уменьшается 3. не изменяется 4. увеличивается потребление только белка и витаминов	1	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
8	Овощи и плоды в питании человека являются источниками…	1. белков, жиров, углеводов 2. углеводов, пищевых волокон, витаминов 3 белков, пищевых волокон, витаминов	2	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
9	Какой компонент пищи детей обладает высокой энергетической ценностью и покрывает до 30 % энергетических затрат организма?	1. белки 2. углеводы 3. жиры	3	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
10	Главными питательными веществами в крупах являются…	1. белки и крахмал 2. жиры и клетчатка 3. витамины и	1	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.

		микроэлементы				
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
11.	В функциональном питании используют:	А. животные жиры Б. биологически активные добавки В. функциональные продукты	Б, В	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
12	Наиболее ценные белки, используемые при производстве кондитерских изделий – это….	А. белки молока Б. яиц В. растительные белки Г. все перечисленные	А, Б	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1
13	Какие группы микроорганизмов наиболее широко используются в пищевых пробиотических продуктах питания?	А. бифидобактерии Б. лактобациллы В. пропионово-кислые бактерии	А	ПК – 1.1-1.3	З,У,В	1 мин.
14.	В результате, какого процесса приготовления пищи образуются вредные трансизомеры жирных кислот:	1. жарение в многократно используемом фритюре 2 .при использовании только маргаринов в процессе приготовления пищи 3. запекание в духовке 4. отваривание в пароварке	1, 2	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
15.	Сухие продукты детского питания - каши по способу производства подразделяют на:	1. требующие варки 2. не требующие варки 3. требующие измельчения 4. требующие пропаривания	1, 2	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
16	Выберите правильную последовательность продуктов питания с увеличением в них содержания клетчатки, начиная с продуктов с наименьшим её содержанием	А. Крупа гречневая Б. Хлеб ржаной В. манная крупа Г. Хлеб пшеничный из муки 2 сорта Д. Отруби пшеничные	В, Г, Б, А, Д	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	5 мин.
17.	Выберите правильную последовательность операций при производстве фруктовых консервов для детского питания:	1. дробление плодов 2. очистка и протирание массы 3. разваривание	1, 3, 2	ПК – 1.1-1.3	З, В	5 мин.
18.	Выберите правильную последовательность	1. нагревание рецептурной	2, 3, 1	ПК – 1.1-1.3	З, В	5 мин.

	операций при производстве фруктовых консервов для детского питания:	смеси 2. гомогенизация 3. деаэрация				
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
19.	Укажите соответствие: А. Макроэлементы Б. Микроэлементы	1. медь, йод, фтор, хром 2. кальций, фосфор, калий.	А - 2 Б - 1	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	5 мин.
20.	Укажите соответствие: А. Пробиотики Б. Пребиотики	1. Содержат живые клетки нормофлоры кишечника: бифидобактерии, лактобациллы и прочие 2. Содержат вещества, являющиеся нутрицевтиками (пищей) для нормофлоры кишечника	А - 1 Б - 2	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	5 мин.
21.	Укажите соответствие: А. Растительные масла являются основными источниками Б. Молочные продукты в питании человека являются источником В. Хлебопродукты являются источником	1. рибофлавина и кальция 2. ненасыщенных жирных кислот 3. витаминов группы В	А - 2 Б - 1 В - 3	ПК – 1.1-1.3	З, У, В	5 мин.
22.	Соотнесите название периода детства с возрастом: А. грудной возраст Б. преддошкольный В. школьный возраст	1. от 1 года до 3 лет 2. до 1 года 3. от 7 до 18 лет	А - 2 Б - 1 В - 3	ПК-1.1-1.3	З, У, В	5 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
23.	Как называется продукт, содержащий в своем составе естественные функциональные пищевые ингредиенты исходного растительного или животного сырья	-	Функциональный пищевой продукт	ПК – 1.1-1.3	З	5 мин.

	в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15% от суточной потребности?					
24.	Назовите основные источники пищевых волокон в современном рационе питания человека?	-	Зерновые продукты	ПК – 1.1-1.3	З	5 мин.
25	Какие вещества способны связывать и выводить из организма холестерин, радионуклиды, тяжелые металлы и канцерогенные вещества?	-	Пектиновые вещества	ПК – 1.1-1.3	З	5 мин
26	В каких продуктах растительного происхождения содержится наибольшее количество пектиновых веществ?	-	Морская капуста, йодированная соль	ПК – 1.1-1.3	З	5 мин
27.	Как называются живые микроорганизмы, чаще всего лакто– и бифидобактерии?	-	Пробиотики	ПК-1.1-1.3	З	5 мин.
28.	Назовите продукт, считающийся органическим, если он содержит не менее 95 % ингредиентов органического сельскохозяйственного происхождения, т.е. выращенный в экологически чистых условиях, без применения химических препаратов.	-	Органические продукты	ПК-1.1-1.3	З	5 мин.
29.	Как называются пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции?	-	Пребиотики	ПК-1.1-1.3	З	5 мин.
30.	С какого возраста у детей идет расщепление растительных белков желудочным соком?	-	С 4-го месяца	ПК – 1.1-1.3	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Высокотехнологичные производства продуктов питания*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-3 Способен осуществлять подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-3.1 Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Знать: назначения, принципы действия и устройство оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

Уметь: применять принципы действия и устройство оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

Владеть: знаниями по назначению, принципам действия и устройству оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

ПК-3.2 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Знать: оборудование для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;

Уметь: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;

Владеть: технологическими компоновками и подбором оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания)индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/

		«неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.

	4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какие основные преимущества имеет современное высокотехнологичное производство продуктов питания?	1. Увеличение срока годности продукции 2.Улучшение качества продукции 3. Сокращение времени производства и снижение производственных затрат 4. Все вышеперечисленное	4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
2.	Какие современные технологии используются в производстве продуктов питания?	1. Автоматизированное производство 2. Использование специализированного оборудования 3. Применение информационных технологий для контроля производственных процессов 4. Все вышеперечисленное	4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
3.	Какое значение имеет соблюдение стандартов качества и безопасности в современном производстве продуктов питания?	1. Обеспечивает высокое качество продукции и безопасность для потребителя 2. Увеличивает прибыльность предприятия 3.Позволяет экономить на производственных затратах	1	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
4.	Какие требования должны соблюдаться при производстве продуктов питания с использованием высокотехнологичных методов?	1. Соблюдение санитарных норм и правил 2. Контроль качества сырья и материалов 3. Обучение и сертификация персонала 4. Все вышеперечисленное	4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
5.	Какой метод сушки является одним из наиболее высокотехнологичных и эффективных?	1. Солнечная сушка 2. Конвекционная сушка 3. Вакуумная сушка 4. Микроволновая сушка	3	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
6.	Какие преимущества имеет вакуумная сушка перед другими методами сушки?	1. Быстрота процесса 2. Сохранение большего количества питательных веществ 3. Удешевление про-	2	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.

		цесса 4. Возможность использования солнечной энергии.				
7.	К какой степени качества относятся продукты полностью отвечающие требованиям стандартов?	1.К первому 2.Ко второму 3.К третьему	1	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
8.	К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность?	1.К четвертому 2.Ко второму 3.К третьему	3	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
9.	Что относится к биологическим потерям при хранении?	1. просыпи 2. самосогревание 3. распыл	2	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
10.	Как называются потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению?	1. явными 2. скрытыми 3. неучтенными	2	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
11.	Что относится к абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства?	1. относительная влажность воздуха 2. гидролиз 3. гниение	1	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
12.	Каким образом применяются CO2-экстракты при создании напитка с пряными травами?	1. Прямым введением в жидкость 2. Предварительным растворением в спирте 3. Путем нанесения на поверхность напитка 4. Добавлением в процессе ферментации	2,4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
13.	Какие ингредиенты могут быть использованы при создании низкокалорийного хлеба?	1.Отруби 2.Цельнозерновая мука 3. Белковая мука 4. Каштановая мука	2, 4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
14.	Какие добавки могут уменьшить калорийность теста?	1. Сахар 2. Масло 3. Жидкие подсластители 4. Заменители яиц	3, 4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
15.	Что относится к крахмалсодержащему сырью?	1. Меласса 2. Зерновые злаки 3. Плоды 4. Картофель	2, 4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
16.	По каким показателям классифицируют муку?	1. По сорту 2. Клейковины 3. Виду 4. По цвету	1, 3	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.
17.	Что относится к полуфабрикатам	1. Хлебная крошка 2. Хлебная мочка	2, 4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	1 мин.

	хлебопекарного производства, идущим на переработку?	3. Батон нарезной 4. Сухарная крошка				
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
18.	Какова последовательность этапов в современном высокотехнологичном производстве продуктов питания?	1. Проектирование и разработка продукта 2. Обработка сырья и ингредиентов 3. Упаковка и маркировка готовой продукции 4. Контроль качества и безопасности продукции	1, 2, 4, 3	ПК – 3.1-3.2	З, В	5 мин.
19.	Какова последовательность этапов в высокотехнологичном производстве вкусовых продуктов питания?	1. Исследование рынка и анализ потребностей потребителей 2. Тестирование и оценка качества новых продуктов 3. Создание рецептуры и формул продукции 4. Производство и обработка ингредиентов	1, 3, 4, 2	ПК – 3.1-3.2	З, В	5 мин.
20.	Какие стадии включает технология производства макаронных изделий?	1. замес макаронного теста 2. разделка сырых изделий 3. подготовка сырья 4. прессование теста (экструзия) 5. сушка макаронных изделий	3, 1, 4, 2, 5	ПК – 3.1-3.2	З, В	5 мин.
21.	Какие стадии включает технология производства мучных кондитерских изделий?	1.приготовление отделочных полуфабрикатов 2. отделка изделий 3. хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц и др.) 4. приготовление и замес теста; разделка теста и его порционирование 5.расстойка, выпечка и охлаждение изделий 6.формовка изделий	3, 4, 6, 5, 1, 2	ПК – 3.1-3.2	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
22.	Укажите соответствие: А. К какому виду продуктов относятся соки с добавленными витаминами и микроэлементами? Б. К какому виду продуктов отно-	1. Белково-витаминные комплексы 2. Функциональные продукты 3. Натуральные продукты 4. Фаст-фуд	А-3 Б-1 В-2 Г-4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	5 мин.

	сятся сухие завтраки, обогащенные витаминами и минералами? В. К какому виду продуктов относятся кисели и йогурты, содержащие пробиотики? Г. К какому виду продуктов относятся гамбургеры, картофель фри и другие быстрые и простые в приготовлении продукты?					
23.	Укажите соответствие: А. Что влияет на увеличение объёма и лёгкости теста и готового продукта? Б. Что применяется для замены сахара и уменьшения калорийности? В. Какой основной ингредиент применяется в хлебопекарном производстве? Г. Что используется в качестве пищевых волокон в хлебопекарном производстве?	1. Мука 2. Подсластители 3. Разрыхлители 4. Отруби	А - 3 Б - 2 В - 1 Г - 4	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	5 мин.
24.	Укажите соответствие: А.Что называется теплопроводностью? Б. Что такое сорбционные свойства зерна? В. Как определяется скважистость? Г. От чего зависит сыпучесть зерна?	1.Способность зерна поглощать или отдавать влагу 2. Отношение объема воздуха в межзерновом пространстве к общему объему зерновой массы 3. Угол естественного откоса 4. Передача тепла перемещающимся внутри зерновой массы воздухом	А - 4 Б - 1 В - 2 Г - 3	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	5 мин.
25.	Укажите соответствие: микрофлоры: А.Как достигается режим хранения зерновых масс в сухом состоянии? Б. Как достигается режим хранения	1. Когда температура зерна понижена до пределов, замедляющих процессы жизнедеятельности 2. В герметично закрытых емкостях за счет выделяющегося при дыхании зерна	А - 3 Б - 1 В - 2	ПК – 3.1-3.2	З,У,В	5 мин.

	зерновых масс в охлажденном состоянии? В. Как достигается режим хранения зерновых масс без доступа воздуха?	$CO_2$3.При влажности ниже критической				

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
26.	Какими новыми технологиями и методами современное высокотехнологичное производство улучшает качество и безопасность продуктов питания?	-	Использование сенсорных анализаторов	ПК – 3.1-3.2	З	5 мин.
27.	Какие преимущества использования нанотехнологий в пищевой промышленности?	-	Улучшение качества продуктов и увеличение срока их годности	ПК – 3.1-3.2	З	5 мин.
28.	Как называется принцип хранения в охлажденном состоянии при температуре на 10…15 ºС ниже комнатной, но не ниже -1…-3 ºС)?	-	Анабиоз	ПК – 3.1-3.2	З	5 мин.
29.	Как называется прекращение жизнедеятельности клеток сырья и микроорганизмов?	-	Абиоз	ПК – 3.1-3.2	З	5 мин.
30.	Что происходит при аэробном дыхании?	-	Окисление моносахаридов с образованием углекислого газа, воды, выделением тепла	ПК – 3.1-3.2	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Перспективы использования БАД в пищевой промышленности*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. ***Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:***

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Знать: состав и свойств основных представителей биологически активных добавок и функциональных ингредиентов в сырье для БАД;

Уметь: анализировать, сравнивать и интерпретировать данные физико-химических методов исследования и определения качества и безопасности различных групп БАД;

Владеть: методическими подходами к оценке качества и безопасности сырья и БАД.

ПК-1.2: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать: основные классы БАД, их характеристику и использование;

Уметь: правильно выбирать и использовать биологически активные добавки в пищевой промышленности;

Владеть: грамотным подбором биологически активных добавок для обеспечения заданных свойств, биологической и пищевой ценности готовой продукции.

ПК-1.3 Разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать: методы контроля качества и безопасности БАД и продукции с их использованием;

Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности БАД и продукции с их использованием;

Владеть: навыками контроля качества и безопасности БАД и продукции с их использованием.

2. ***Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания)индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации***

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого ти-	Задание закрытого типа с выбором правильного	Совпадение с верным ответом

па с выбором правильного ответа	ответа считается верным, если правильно установлен ответ	оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания

Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Основное назначение БАД – нутрицевтиков:	а) обогащение продуктов питания белками, аминокислотами, витаминами, минеральными веществами; б) снижают энергетическую ценность пищи; в) улучшают консистенцию пищи; г) удлиняют сроки хранения пищи; д) улучшают цвет продуктов.	а)	ПК-1.2:	З	1-3 мин.

2.	В производстве БАД применяют против склеиваемости:	а) алюмосиликат кальция; б) тальк; в) силикат магния г) магния стеарат	б)	ПК-1.2:	У, В	1-3 мин.
3.	Пищевые добавки отличаются от БАД	а) стоимостью б) количеством в) отсутствием пищевой ценности г) отсутствием вкуса	в)	ПК-1.1:	У, В	1-3 мин.
4.	Для изготовления БАД не разрешается использовать:	а) потенциально опасные ткани животных, их экстракты и продукты переработки. б) антибиотики. в) гормоны. г) растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества.	г)	ПК-1.1 ПК-1.2	З, У, В	1-3 мин.
5.	В схеме производства порошкообразных смесей, обогащенных БАД, не входит следующая стадия.	а) приготовление растительных экстрактов б) концентрирование соков в) агломерирование г) купажирование д) таблетирование	д)	ПК-1.1 ПК-1.2	З, У, В	1-3 мин.
6.	К какой группе добавок относятся парафармацевтики и пробиотики?	а) лечебно-профилактическая; б) снижающие энергетическую ценность пищи; в) улучшающие консистенцию пищи; г) повышающие питательную ценность пищи; д) удлиняющие сроки хранения.	а)	ПК-1.2	З	1-3 мин.
7.	Государственная регистрация БАД подтверждает их способность:	а) обеспечивать лечебный эффект б) обеспечивать профилактический эффект в) являться высококачественной продукцией г) не оказывать вредного действия на организм	г)	ПК-1.3	З	1-3 мин.
8.	Какие из перечисленных ниже компонентов БАД не являются минорными компонентами пищевых продуктов:	а) таурин б) пищевые индолы в) биофлавоноиды г) каротиноиды	а)	ПК-1.1	З	1-3 мин.
9.	К пребиотикам отно-	а) бифидобактерии	б)	ПК-1.2:	З	1-3 мин.

	сят:	б) неперевариваемые олигосахариды в) биологически активные иммунные белки г) пробиотические продукты.				
10.	Возможно ли использование при производстве БАД к пище растительного сырья, полученного с применением генной инженерии (трансгенных продуктов)	а) допускается б) не допускается в) допускается с разрешения Министерства здравоохранения РФ г) нормативные документы по этому вопросу отсутствуют	в)	ПК-1.1 ПК-1.2	З, У, В	1-3 мин.
11.	БАДы классифицируются:	а) по происхождению; б) по области применения; в) по составу; г) по всем вышеперечисленным	г)	ПК-1.2	З	1-3 мин.
12.	Какой принцип лежит в основе классификации БАД	а) по общности химического состава б) по общности сырьевого происхождения в) по действию на системы организма г) по концентрации лекарственных компонентов	а)	ПК-1.2	З, У, В	1-3 мин.
13.	Метод, который применяют при изучении химического состава исследуемых объектов, готовой продукции, основных веществ и консервирующих материалов.	а) физический метод; б) химический метод; в) микробиологический метод.	б)	ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
14.	Метод, в котором в водной вытяжке, приготовленной из определенной навески исследуемого продукта, перешедшие в раствор кислые вещества оттитровывают щелочью.	а) метод определения активной кислотности; б) метод определения буферности; в) метод определения общей кислотности.	в)	ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
15.	Живые микроорганизмы входят в состав:	а) нутрицевтиков; б) эубиотиков; в) парафармацевтиков; г) пробиотиков.	б), г)	ПК-1.1	З	1-3 мин.
16.	Требования к упаковке БАД:	а) упаковка БАД должна обеспечивать сохранность и обеспечивать каче-	а), б)	ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.

		ство БАД на всех этапах оборота. б) при упаковке БАД должны использоваться материалы, разрешенные для использования в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами или лекарственными средствами. в) требование к информации, нанесенной на этикетку БАД, устанавливаются в соответствии с действующими законодательными нормативными документами, регламентирующими вынесение на этикетку информации для потребителя.				
17.	Индекс Е означает:	а) данное вещество проверено на безопасность б) вещество может быть применено в рамках безопасности и технологической необходимости в) для данного вещества установлены критерии чистоты г) данное вещество нельзя использовать в детском питании д) применение вещества может привести к серьезным заболеваниям е) нельзя использовать гиперчувствительным людям ё) остаточные количества вещества не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции	а), б), в)	ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
18.	Функциональная роль парафармацевтиков заключается:	а) в регуляции нервной деятельности; б) в регуляции микробиоценоза желудочно-кишечного тракта; в) в связывании и выведении ксено-	а), б)	ПК-1.2	З, У, В	1-3 мин.

		биотиков г) в улучшении нарушенного баланса микроорганизмов в желудочно-кишечном тракте				
19.	БАД не должны содержать вещества:	а) ядовитые б) продукцию генной инженерии в) сильнодействующие г) гомеопатические д) наркотические	а), в), д)	ПК-1.1	З, У, В	1-3 мин.
20.	Функциональная роль нутрицевтиков заключается:	а) в регуляции нервной системы; б) в направленном изменении метаболизма веществ; в) в связывании и выведении ксенобиотиков г) в улучшении нарушенного баланса микроорганизмов в желудочно-кишечном тракте.	б), в)	ПК-1.2	З, У, В	1-3 мин.
21.	Не допускается реализация БАД:	а) не прошедших государственной регистрации; б) имеющих удостоверения о качестве и безопасности; в) не соответствующих санитарным правилам и нормам; г) с истекшим сроком годности; д) в случае, когда информация на этикетке соответствует согласованной при государственной регистрации.	а), в), г)	ПК-1.3	У, В	1-3 мин.
22.	Какие кислоты относятся к органическим кислотам, получаемым микробиологическим путем?	а) аскорбиновая б) молочная в) уксусная г) лимонная д) винная е) яблочная ё) глюконовая ж) пропионовая	б), в), г), ё)	ПК-1.1	З	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
23.	Укажите правильную последовательность стадий биотехнологического процесса.	1. исходная обработка сырья 2. конечная обработка целевого продукта 3. биотрансформация 4. ферментация	1, 4, 3, 2	ПК-1.1 ПК-1.2	У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						

Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
24.	Укажите соответствие между БАД и нутриентом. А. Нутрицевтики. Б. Парафармацевтики. В. Пребиотики.	1) продукты пчеловодства 2) неперевариваемые олигосахариды 3) эссенциальные компоненты пищи	А-3 Б-1 В-2	ПК-1.2	З, У, В	5-10 мин.
25.	Укажите соответствие между названием БАД и его определением. А. «нутрицевтики». Б. «парафармацевтики». В. «эубиотики».	1) биологически активные добавки к пище, применяемые для коррекции химического состава пищи человека 2) биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы или их метаболиты, оказывающее нормализующее воздействие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта 3) биологически активные добавки к пище, применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем	А-1 Б-3 В-2	ПК-1.1	З, У, В	5-10 мин.
26.	Укажите соответствие между добавками и их представителями. А. Добавки, улучшающие консистенцию пищи. Б. Добавки, удлиняющие сроки хранения. В. Природные или синтетические вещества, задерживающие процесс окисления жиров и жиросодержащих продуктов	1) антиокислители 2) стабилизаторы, загустители 3) консерванты	А-2 Б-3 В-1	ПК-1.1 ПК-1.2	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
27.	Определите энергетическую ценность 100 г крупы рисовой, с содержанием белков – 7,0 г, жиров – 1,0 г, углеводов – 0,7 г, если известно, что в 1 г белка 4 ккал, 1 г жира	1. 300. 2. 360. 3. 290. 4. 305.	4. 305. Энергетическая ценность 100 г крупы будет равна: (4 ккал • 7,0) + (9 ккал • 1,0) + (4 ккал • 0,7) +	ПК-1.3	З, У, В	5-10 мин.

	9 ккал, 1 г углеводов 4 ккал. Ответ дополните ходом решения.		(3,75 ккал • 70,7) = 305 ккал			

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Нормативное определение БАД.	-	Это природные или идентичные природным биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции.	ПК-1.2	З	3-5 мин.
2.	Функциональная роль БАД.	-	Использование в качестве дополнительного источника пищевых и биологически активных веществ в целях оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ.	ПК-1.2	З, У, В	3-5 мин.
3.	Главные физиологические функции БАД.	-	- профилактическая; - оздоровительная; - восстановительная	ПК-1.2	З, У, В	3-5 мин.
4.	Возможно ли использование при производстве БАД трансгенного сырья?	-	Возможно с разрешения Министерства здравоохранения РФ	ПК-1.1	З, У, В	3-5 мин.
5.	Показатели, формирующие товарную экспертизу БАД.	-	Санитарно-гигиеническая экспертиза, органолептический анализ, требования к упаковке и информация для потребителей	ПК-1.3	З, У, В	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Современные технологии соков и напитков*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-2 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1 Корректирует рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Знать:основныеспособыизвлечения,концентрированияиконсервированиясоковина питковизнатуральногосырьяитехнологическиеприемывведениясовременныхтехнологийсоковинапитковвпищевыепродукты;

Уметь: подобрать наиболее адекватные современные технологии соков и напитков для улучшения качества конкретного продукта;

Владеть: способностью обосновывать нормы расхода сырья при производстве продукции.

ПК-2.2 Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья

Знать: санитарно-гигиеническую и другую нормативную документацию по вопросам качества и безопасности производства соков и напитков с их использованием;

Уметь: пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по получению современных соков и напитков с их использованием;

Владеть: навыками работы с санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией в области применения современных технологий соков и напитков.

ПК-2.3 Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: технологические функции и механизмы действия технологии производства соков и напитков, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

Уметь: получить продукт с функциональными свойствами в соответствии с требованиями действующей документации.

Владеть: технологиями получения пищевой продукции с использованием различного сырья для производства соков и напитков.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика

		правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами ;если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения,

	свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какое сырье обычно используется для производства овощных соков?	1. Недозрелые овощи 2. Измельченные овощи 3. Непросеянные овощи 4. Отходы и обрезки овощей	2	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
2.	Какой процесс используется на этапе измельчения сырья при производстве плодовых и овощных соков?	1.Дистилляция 2.Окисление 3.Экстракция 4. Эвтектика.	3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
3.	Какой метод используется для сохранения питательных веществ в плодовых и овощных соках?	1. Мгновенная заморозка сока 2. Добавление консервантов 3. Пастеризация 4. Продление срока годности	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
4.	Какой принцип лежит в основе производства свежевыжатых соков?	1. Сок отжимается без добавления воды и консервантов 2. Сок сначала подвергается экстракции, а затем замораживается 3. Сок подвергается процессу ферментации 4.Сок сначала концентрируется, а затем разбавляется водой	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
5.	Что представляет собой метод консервирования пу-	1. Добавление специальных веществ, которые предотвращают	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.

	тем добавления консервантов?	развитие микроорганизмов в соке 2. Охлаждение сока до низких температур 3. Введение в сок воздуха, который удаляет кислород и замедляет процессы окисления 4. Добавление красителей и ароматизаторов в сок				
6.	Какой метод консервирования используется для создания соков, обладающих высокой питательной ценностью?	1. Пастеризация 2. Замораживание 3. Смешивание соков разных видов 4. Экстракция в вакууме	2	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
7.	Какая тара используется для расфасовки комбинированных консервов для длительного хранения?	1. Стеклянные банки 2. Жестяные банки 3. Пластиковые контейнеры 4. Бумажные пакеты	2	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
8.	Какой материал используется для изготовления крышек для стеклянных банок для комбинированных консервов?	1. Металл 2. Пластик 3. Резина 4. Бумага	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
9.	Какой способ консервирования можно использовать для комбинированных консервов?	1. Термическая обработка 2. Квашение 3. Соление 4. Все перечисленные варианты	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
10.	Какой вид стекла используется для производства стеклянных банок для комбинированных консервов?	1. Белое стекло 2. Зеленое стекло 3. Коричневое стекло 4. Прозрачное стекло	3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
11.	Какой вид микроорганизмов является наиболее устойчивым к тепловой обработке?	1. Вирусы 2. Бактерии 3. Грибы 4.Протозои	3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
12.	Какая из перечисленных операций не входит в подготовку растительного сырья к заморозке?	1. Сортировка и калибровка 2. Мытье и очистка 3.Бланширование 4. Варка	4	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
13.	Какие пищевые добавки используются для улучшения вкуса безалкогольных напитков?	1. Сахар 2. Подсластители 3.Ароматизаторы 4. Органические кислоты	2, 3, 4	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
14.	Какие безалко-	1. Квас	1, 4	ПК –	З,У,В	1 мин.

	гольные напитки относятся к газированным?	2. Пиво 3. Соки 4. Лимонады		2.1-2.3		
15.	Какие из перечисленных ниже операций являются общими технологическими операциями теплового консервирования?	1. Подготовка сырья 2. Стерилизация 3. Герметизация тары 4. Охлаждение 5. Хранение	2, 4, 1, 3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
16.	Какие технологические операции включают в себя производство комбинированных овощных консервов?	1. Подготовка сырья 2. Варка 3. Смешивание ингредиентов 4.Фасовка	1, 3, 2, 4	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
17.	Укажите возможные дефекты замороженного растительного сырья.	1.Ожоги 2.Потемнение 3.Разрушение структуры 4.Наличие посторонних включений	1, 3, 4, 2	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
18.	Выберите правильную последовательность описания общей характеристики и видов кваса.	1.Классификация по виду закваски 2. Общая характеристика кваса 3. Виды кваса по сырью 4. Виды кваса по цвету	2, 3, 1, 4	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
19.	Выберите правильную последовательность производства безалкогольного напитка:	1. Приготовление сырья 2. Смешивание ингредиентов 3. Фильтрация 4. Фасовка и упаковка 5. Пастеризация	1, 2, 5, 3, 4	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
20.	Выберите правильную последовательность видов растительного сырья, используемого в производстве безалкогольных напитков	1. Лекарственное 2. Плодово-ягодное 3. Пряно-ароматическое 4. Тонизирующее 5. Зерновое	2, 3, 5, 1, 4	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
21.	Выберите правильную последовательность подготовки растительного сырья к заморозке	1. Очистка и мойка 2. Разрезание и порционирование 3.Упаковка 4.Бланширование 5.Остужение	1,2,4,5,3	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
22.	Выберите правильную последовательность технологии быстрой и шоковой заморозки	1. Предварительная подготовка растительного сырья 2. Хранение замороженного продукта 3. Распределение растительного сырья в однородный слой	1, 3, 4,5, 2	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.

		4. Обработка сырья при низких температурах 5. Упаковка замороженного сырья				
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
23.	Укажите соответствие: А. Оборудование, используемое для удаления твердых и не составляющих ценности частей сочного сырья Б. Оборудование, используемое для упаковки готовых товаров в контейнеры различных форм и объемов В. Оборудование, используемое для переноса сырья от одного производственного участка к другому Г. Оборудование используемое для увеличения выхода сока путем удаления всей жидкости из получившейся барды	1. Сокоизвлекающее оборудование 2. Фильтры 3. Конвейеры 4. Упаковочное оборудование	А - 2 Б - 4 В – 3 Г - 1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
24.	Укажите соответствие: А. Квас, который готовят путем брожения зерен злаковых культур Б. Квас, который получают из фруктовых соков В. Квас, который готовят из смеси овощей и ягод Г. Квас, который готовят из хлеба, сахара и дрожжей	1. Хлебный квас 2. Фруктовый квас 3. Квас из ягод и овощей 4. Зерновой квас	А - 4 Б - 2 В - 3 Г - 1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
25.	Укажите соответствие: А. Упаковка продукта Б. Герметичное закрытие банки В. Придание продукту вкуса и аромата Г. Основной компонент растительных консервов	1. Плодовоовощная продукция 2. Специи 3. Жестяная банка 4. Укупорка	А-3 Б-4 В-2 Г-1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
26.	Укажите соответ-	1. Подготовка сырья	А - 3	ПК – 2.1-	З,У,В	5 мин.

	ствие: А. Уничтожение микроорганизмов и ферментов Б. Подготовка сырья к дальнейшей обработке В. Наполнение продукта в тару Г. Герметизация тары	2. Фасовка 3. Бланширование 4. Укупоривание	Б - 1 В - 2 Г - 4	2.3		

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
27.	Какие основные категории безалкогольных напитков можно выделить по составу?	-	Растительные; энергетические; спортивные.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
28.	Какие ингредиенты используются для приготовления безалкогольных напитков?	-	Фрукты, ягоды, углеводы, кофеин и таурин.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
29.	Какие сырьевые компоненты могут использоваться при создании комбинированных консервов?	-	Овощи, фрукты, злаковые культуры, грибы.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
30.	Какие сырьевые компоненты могут быть использованы для создания комбинированных консервов для диабетиков?	-	Овощи: брокколи, кабачки, лук, помидоры.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Технология консервирования комбинированных продуктов*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-2 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1 Корректирует рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Знать: основные способы извлечения, концентрирования и консервирования комбинированных продуктов из натурального сырья и технологические приемы введения технологии комбинированных продуктов в пищевые продукты;

Уметь: подобрать наиболее адекватные технологии консервирования комбинированных продуктов для улучшения качества конкретного продукта;

Владеть: способностью обосновывать нормы расхода сырья при производстве продукции.

ПК-2.2 Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья

Знать: санитарно-гигиеническую и другую нормативную документацию по вопросам качества и безопасности консервирования комбинированных продуктов с их использованием;

Уметь: пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по получению консервирования комбинированных продуктов с их использованием;

Владеть: навыками работы с санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией в области применения консервирования комбинированных продуктов.

ПК-2.3 Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать : технологические функции и механизмы действия технологии консервирования комбинированных продуктов, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

Уметь: получить продукт с функциональными свойствами в соответствии с требованиями действующей документации.

Владеть: технологиями получения пищевой продукции с использованием комбинированных продуктов.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания)индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания

Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какая тара используется для расфасовки комбинированных консервов для длительного хранения?	1. Стеклянные банки 2. Жестяные банки 3. Пластиковые контейнеры 4. Бумажные пакеты	2	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
2.	Какой материал используется для изготовления крышек для стеклянных банок для комбинированных консервов?	1. Металл 2. Пластик 3. Резина 4. Бумага	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
3.	Какой способ консервирования можно использовать для комбинированных консервов?	1. Термическая обработка 2. Квашение 3. Соление 4. Все перечисленные варианты	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
4.	Какой вид стекла используется для производства стеклянных банок для комбинированных консервов?	1. Белое стекло 2. Зеленое стекло 3. Коричневое стекло 4. Прозрачное стекло	3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
5.	Какой вид микроорганизмов явля-	1. Вирусы 2. Бактерии	3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.

	ется наиболее устойчивым к тепловой обработке?	3. Грибы 4.Протозои				
6.	Какая из перечисленных операций не входит в подготовку растительного сырья к заморозке?	1. Сортировка и калибровка 2. Мытье и очистка 3.Бланширование 4. Варка	4	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
7.	Какое сырье обычно используется для производства овощных соков?	1. Недозрелые овощи 2. Измельченные овощи 3. Непросеянные овощи 4. Отходы и обрезки овощей	2	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
8.	Какой процесс используется на этапе измельчения сырья при производстве плодовых и овощных соков?	1.Дистилляция 2.Окисление 3.Экстракция 4. Эвтектика.	3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
9.	Какой метод используется для сохранения питательных веществ в плодовых и овощных соках?	1. Мгновенная заморозка сока 2. Добавление консервантов 3. Пастеризация 4. Продление срока годности	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
10.	Какой принцип лежит в основе производства свежевыжатых соков?	1. Сок отжимается без добавления воды и консервантов 2. Сок сначала подвергается экстракции, а затем замораживается 3. Сок подвергается процессу ферментации 4.Сок сначала концентрируется, а затем разбавляется водой	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
11.	Что представляет собой метод консервирования путем добавления консервантов?	1. Добавление специальных веществ, которые предотвращают развитие микроорганизмов в соке 2. Охлаждение сока до низких температур 3. Введение в сок воздуха, который удаляет кислород и замедляет процессы окисления 4. Добавление красителей и ароматизаторов в сок	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
12.	Какой метод консервирования используется для создания соков, обладающих высокой питательной ценностью?	1. Пастеризация 2. Замораживание 3. Смешивание соков разных видов 4. Экстракция в вакууме	2	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						

Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
13.	Какие из перечисленных ниже операций являются общими технологическими операциями теплового консервирования?	1. Подготовка сырья 2. Стерилизация 3. Герметизация тары 4. Охлаждение 5. Хранение	2, 4, 1, 3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
14.	Какие технологические операции включают в себя производство комбинированных овощных консервов?	1. Подготовка сырья 2. Варка 3. Смешивание ингредиентов 4.Фасовка	1, 3, 2, 4	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
15.	Укажите возможные дефекты замороженного растительного сырья.	1.Ожоги 2.Потемнение 3.Разрушение структуры 4.Наличие посторонних включений	1, 3, 4, 2	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
16.	Какие пищевые добавки используются для улучшения вкуса безалкогольных напитков?	1. Сахар 2. Подсластители 3.Ароматизаторы 4. Органические кислоты	2, 3, 4	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
17.	Какие безалкогольные напитки относятся к газированным?	1. Квас 2. Пиво 3. Соки 4. Лимонады	1, 4	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
18.	Выберите правильную последовательность подготовки растительного сырья к заморозке	1. Очистка и мойка 2. Разрезание и порционирование 3.Упаковка 4.Бланширование 5.Остужение	1,2,4,5,3	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
19.	Выберите правильную последовательность технологии быстрой и шоковой заморозки	1. Предварительная подготовка растительного сырья 2. Хранение замороженного продукта 3. Распределение растительного сырья в однородный слой 4. Обработка сырья при низких температурах 5. Упаковка замороженного сырья	1, 3, 4,5, 2	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
20.	Выберите правильную последовательность описания общей характеристики и видов кваса.	1.Классификация по виду закваски 2. Общая характеристика кваса 3. Виды кваса по сырью 4. Виды кваса по цвету	2, 3, 1, 4	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
21.	Выберите правильную последовательность производства безалкогольного напитка:	1. Приготовление сырья 2. Смешивание ингредиентов 3. Фильтрация	1, 2, 5, 3, 4	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.

		4. Фасовка и упаковка 5. Пастеризация				
22.	Выберите правильную последовательность видов растительного сырья, используемого в производстве безалкогольных напитков	1. Лекарственное 2. Плодово-ягодное 3. Пряно-ароматическое 4. Тонизирующее 5. Зерновое	2, 3, 5, 1, 4	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
23.	Укажите соответствие: А. Упаковка продукта Б. Герметичное закрытие банки В. Придание продукту вкуса и аромата Г. Основной компонент растительных консервов	1. Плодовоовощная продукция 2. Специи 3. Жестяная банка 4. Укупорка	А-3 Б-4 В-2 Г–1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
24.	Укажите соответствие: А. Уничтожение микроорганизмов и ферментов Б. Подготовка сырья к дальнейшей обработке В. Наполнение продукта в тару Г. Герметизация тары	1. Подготовка сырья 2. Фасовка 3. Бланширование 4. Укупоривание	А - 3 Б - 1 В -2 Г - 4	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.

25.	Укажите соответствие: А. Оборудование, используемое для удаления твердых и не составляющих ценности частей сочного сырья Б. Оборудование, используемое для упаковки готовых товаров в контейнеры различных форм и объемов В. Оборудование, используемое для переноса сырья от одного производственного участка к другому Г. Оборудование используемое для увеличения выхода сока путем удаления всей жидкости из получившейся барды.	1. Сокоизвлекающее оборудование 2. Фильтры 3. Конвейеры 4. Упаковочное оборудование	А - 2 Б - 4 В - 3 Г - 1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
26.	Укажите соответствие: А. Квас, который готовят путем брожения зерен злаковых культур Б. Квас, который получают из фруктовых соков В. Квас, который готовят из смеси овощей и ягод Г. Квас, который готовят из хлеба, сахара и дрожжей	1. Хлебный квас 2. Фруктовый квас 3. Квас из ягод и овощей 4. Зерновой квас	А - 4 Б - 2 В - 3 Г - 1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
27.	Какие сырьевые компоненты могут использоваться при создании комбини-	-	Овощи, фрукты, злаковые культуры, грибы.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.

	рованных консервов?					
28.	Какие сырьевые компоненты могут быть использованы для создания комбинированных консервов для диабетиков?	-	Овощи: брокколи, кабачки, лук, помидоры.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
29.	Какие основные категории безалкогольных напитков можно выделить по составу?	-	Растительные; энергетические; спортивные.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
30.	Какие ингредиенты используются для приготовления безалкогольных напитков?	-	Фрукты, ягоды, углеводы, кофеин и таурин.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Проблемы переработки растительного сырья*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-5 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения

ПК-5.1 Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Знать: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Уметь: использовать фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Владеть: навыками использования фундаментальных знаний при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ПК-5.2 Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

Знать: основы организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

Уметь: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

Владеть: навыками организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого ти-	Задание закрытого типа с выбором правильного	Совпадение с верным ответом

па с выбором правильного ответа	ответа считается верным, если правильно установлен ответ	оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)

Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какие основные группы растительного сырья выделяют в пищевой промышленности?	1. Злаковые культуры и крупяные культуры 2. Овощи и фрукты 3. Корнеплоды и бобовые культуры 4. Все вышеперечисленное	4	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
2.	К какой группе растительного сырья относятся кукуруза, рис, пшеница и ячмень?	1. Злаковые культуры и крупяные культуры 2. Овощи и фрукты 3. Корнеплоды и бобовые культуры 4. Экзотические фрукты и орехи	1	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
3.	Что означает показатель "сырье влажность" при характеристике растительного сырья?	1. Доля сухих веществ в сырье 2. Процент содержания клетчатки 3. Уровень кислотности 4. Количество витаминов и минералов	1	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
4.	Для чего проводится предварительная сортировка растительного сырья перед его переработкой?	1. Для увеличения влажности 2. Для улучшения качества готовой продукции 3. Для добавления консервантов 4. Для изменения цвета сырья	2	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
5.	Какие факторы могут повлиять на качество исходного растительного сырья?	1. Условия выращивания сырья 2. Методы сбора и транспортировки сырья 3. Условия хранения сырья 4. Тип оборудования для подготовки сырья 5. Все вышеперечис-	5	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.

		ленные				
6.	Какие показатели отражают экологическую чистоту продукции растениеводства?	1. Количество пестицидов и гербицидов 2. Цвет и форма продукции 3. Калорийность и содержание жиров 4. Содержание воды в продукте и pH.	1	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
7.	Какой метод используется для определения содержания пестицидов в продуктах растениеводства?	1. Хроматография 2. Масс-спектрометрия 3. Реология 4. Анализ кислотности	1	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
8.	Какой показатель определяет качество зерна?	1. Вкус и аромат 2. Размер и форма 3. Содержание белка и клейковины 4.pH и содержание влаги	3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
9.	Что такое СанПиН?	1. Стандарты и правила по производству пищевой продукции 2. Система государственной санитарно-эпидемиологической службы 3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы	3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
10.	Что такое ГОСТ?	1. Государственный стандарт 2. Государственный орган санитарно-эпидемиологического надзора 3. Государственный орган по техническому надзору	1	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
11.	Какой из перечисленных ингредиентов не является функциональным ингредиентом в продуктах питания?	1. Омега-3 жирные кислоты 2. Пищевые волокна 3. Сахар 4.Пробиотики	3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
12.	Какие проблемы могут возникнуть при переработке низкокачественного зерна в муку?	1. Низкое качество муки 2. Нарушение производственного процесса 3. Ухудшение вкусовых и потребительских свойств конечного продукта 4. Нарушение стандартов и требований к муке	1, 4	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
13.	Какие виды помола пшеницы выде-	1. Крупный помол 2. Разовый помол	2, 3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.

	ляют?	3.Сортовой помол 4. Все вышеперечисленное				
14.	Какую проблему может вызвать неправильная настройка драных систем?	1. Увеличение количества отрубей в муке 2. Повышение содержания сорного зерна 3. Понижение качества и вкусовых свойств муки 4. Уменьшение выхода муки	1, 4	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
15.	Какие этапы входят в управление качеством продукции растениеводства?	1. Выбор сорта 2. Посев и посадка 3. Уборка урожая 4. Упаковка и маркировка	1,2	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
16.	Какие из методов тепловой обработки овощей могут влиять на извлечение растворимых веществ?	1. Кипячение 2. Тушение 3. Обжарка 4. Гриль	1, 2	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
17.	Какие растворимые вещества содержатся в овощах?	1. Витамины 2. Микроэлементы 3. Полифенолы 4. Жиры	1, 3	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
18.	Какая последовательность при решении проблем рафинации растительных масел?	1. Анализ причин 2. Проведение экспериментальных исследований для выявления оптимальных параметров рафинирования 3. Разработка и внедрение технологических усовершенствований для улучшения процесса рафинации 4. Оценка качества полученного продукта на каждом этапе рафинирования 5. Использование специализированных методов анализа для диагностики проблем в процессе рафинации	1, 5, 3, 2, 4	ПК – 5.1-5.2	З, В	5 мин.
19.	Какова последовательность технологии переработки масличных семян в растительное масло?	1. Измельчение ядра 2.Вспомогательные операции 3. Подготовка семян к отжиму 4. Влаготепловая обработка измельчённого продукта	3, 1, 4, 2	ПК – 5.1-5.2	З, В	5 мин.
20.	Выберите правильную последовательность переработки зерна	1.гидротермическая обработка зерна 2. составление помольной смеси 3. размол зерна	4, 1, 2, 3, 5	ПК – 5.1-5.2	З, В	5 мин.

		4. очистка зерна от примесей 5. сортирование продуктов размола				
21.	Выберите правильную последовательность изменения углеводов при производстве продуктов питания:	1. Жирно-кислотный анализ 2. Высокоэффективная жидкостная хроматография 3. Газовая хроматография 4.Измерение уровня глюкозы	4, 3, 2, 1	ПК – 5.1-5.2	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
22.	Укажите соответствие: А. Что подразумевается под определением степени соответствия продукта требованиям потребителей? Б. Что подразумевается под определением времени и количества выпускаемой продукции? В. Что подразумевается под оценкой доли измельченных зерен в конечном продукте? Г. Что подразумевается под сопоставление затрат на производство с выручкой?	1. Анализ производительности оборудования 2. Оценка степени измельчения зерна 3. Оценка качества конечного продукта 4. Изучение экономической эффективности процесса	А-3 Б-1 В-2 Г-4	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	5 мин.
23.	Укажите соответствие: А. Как называется процесс удаления из зерна примесей? Б. Как называется процесс разделения муки на отдельные части В. Как называется механическое воздействие на зерно с целью измельчения его частиц Г. Как называется оценка муки на соответствие требуемым стандартам качества	1. Очистка зерна 2. Измельчение зерна 3. Сортирование продуктов размола 4. Определение качества муки	А - 1 Б - 3 В - 2 Г - 4	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	5 мин.
24.	Укажите соответствие:	1. Варка 2. Сушка	А - 1 Б - 2	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	5 мин.

	А. Потеря водорастворимых витаминов Б. Инактивация ферментов, ответственных за потерю витаминов В. Деструкция термолабильных витаминов Г. Выщелачивание минеральных веществ Д. Минимальные потери питательных веществ	3. Замораживание 4. Консервирование 5. Пастеризация	В - 4 Г - 5 Д - 3			
25.	Укажите соответствие: А.Какие вещества получаются спектрофотометрией? Б. Какие вещества получаются потенциометрией? В. Какие вещества получаются вязкометрией? Г. Какие вещества получаются электрофорезом? Д. Какие вещества получаются турбидиметрией?	1. Пектин 2. Кальций 3. Железо 4. Натрий 5. Медь	А - 1 Б - 2 В - 4 Г - 3 Д - 5	ПК – 5.1-5.2	З,У,В	5 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
26.	На каком производстве используется солод?	-	Пивоваренное, спиртовое, хлебопекарное.	ПК – 5.1-5.2	З	5 мин.
27.	Какие этапы технологии применяются при переработке растительного сырья?	-	Прессование, экстракция.	ПК – 5.1-5.2	З	5 мин.
28.	От каких показателей зависит выход сахара?	-	От сахаристости	ПК – 5.1-5.2	З	5 мин.
29.	Как можно умень-	-	Замачиванием в воде на	ПК –	З	5

	шить содержание нитратов в растительном сырье?		1-2 часа	5.1-5.2		мин.
30.	Каким образом можно защитить потребителя от фальсифицированной продукции растениеводства?	-	Оценкой качества продукции.	ПК – 5.1-5.2	3	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-4 Способен к организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

ПК-4.1 Знает методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации

Знать: методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации

Уметь: применять методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации

Владеть: методами оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации

ПК-4.2 Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации

Знать: требования проектной документации к продуктам питания из растительного сырья

Уметь: производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации

Владеть: оценкой соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эта-	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 балла-

ответом	лонным по содержанию и полноте.	ми; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по	Время выполнения (мин.)

					дисциплине	
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Каким образом можно определить кислотность в продуктах?	1. Методом титрования 2. Методом спектрофотометрии 3. Методом весового сравнения 4. Методом Нестле	1	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
2.	Какие микробиологические анализы проводят при исследовании пищевых продуктов?	1.Определение количества воды 2.Определение содержания нитратов 3.Определение содержания солей 4.Определение содержания бактерий	4	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
3.	Какие физико-химические анализы проводят при исследовании пищевых продуктов?	1. Определение вкуса продукта 2. Определение цвета продукта 3. Определение содержания витаминов в продукте 4. Определение кислотности продукта	4	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
4.	Какие органолептические анализы проводят при исследовании пищевых продуктов?	1. Определение содержания белков 2. Определение вкуса и аромата продукта 3. Определение осмотического давления продукта 4. Определение содержания жиров	2	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
5.	Какой метод позволяет определить содержание золы в продукте?	1.Методом Нестле 2. Методом весового сравнения 3. Методом спектрофотометрии 4. Методом сухого остатка	4	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
6.	Что такое НАССР?	1.Система контроля качества продукции на предприятиях питания 2. Система стандартизации продуктов питания 3. Методика забора проб продуктов для анализа 4. Метод оценки органолептических свойств продуктов	1	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
7.	Что такое индекс щелочности?	1. Показатель качества масла 2. Показатель качества муки 3. Показатель качества мясных продуктов 4. Показатель качества консервов	1	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.

8.	Какое из следующих функционально-технологических свойств сырья наиболее важно для производства хлебобулочных изделий?	1. Водопоглотительная способность 2. Влагоудерживающая способность 3. Газообразующая способность 4. Пенообразующая способность	1	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
9.	Какой химический метод подходит для определения содержания жира в продукте?	1. Вольтамперометрия2.Хромотографический анализ 3. Изотермическая калориметрия 4. Спектральный анализ	2	ПК – 4.1-4.2		
10.	Какой метод используется для определения качественного состояния продукта на предмет наличия заболеваний, вызванных факторами, связанными с питанием?	1.Ионно-хроматография 2. Хроматография высокого давления 3. Метод полимеразной цепной реакции 4. Масс-спектрометрия селективного ионизации	3	ПК – 4.1-4.2		
11.	Какие симптомы могут возникнуть у человека в результате употребления пищевого продукта с высоким содержанием яда ботулизма?	1. Кратковременные головные боли и тошнота 2. Увеличение температуры тела до критически высокого уровня 3. Никаких симптомов не возникает 4. Паралич, потеря зрения и проблемы с дыханием	4	ПК – 4.1-4.2		
12.	Какие меры в лаборатории могут быть приняты для обеспечения безопасности персонала и защиты от заражения продуктами?	1. Соблюдение правил личной гигиены и охраны труда 2.Обеспечение положительной температуры в лаборатории 3. Использование биологических защитных средств для защиты от заражения 4. Ношение определенного цвета одежды в лаборатории	1	ПК – 4.1-4.2		
13.	Какие ключевые факторы влияют на качество и точность анализов, проводимых в лаборатории?	1. Квалификация персонала и качество оборудования 2. Время суток, в которое происходят анализы 3. Размер помещения и количество окон 4. Степень освещенности и уровень шума в лаборатории	1	ПК – 4.1-4.2		
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						

Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
14.	Какие задачи решаются при проведении лабораторного контроля продуктов?	1. Оценка безопасности продукта для здоровья потребителей 2. Определение пищевой ценности продукта 3. Определение соответствия продукта требованиям технического задания 4. Определение экологической чистоты продукта	1, 2	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
15.	Какие из параметров могут быть оценены при физико-химическом анализе продуктов?	1. Влажность продукта 2. Содержание белков 3. Консистенция продукта 4. Содержание витаминов	1,2, 4	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
16.	Какую важную роль играет выбор метода сбора и хранения образцов продуктов при проведении лабораторного контроля?	1. Влияет на качество получаемых результатов 2. Определяет срок их годности 3. Определяет порядок расчета концентрации анализируемых веществ 4. Определяет возможность получения стабильных результатов	1, 4	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
17.	Какие методы используются при определении содержания золы в продуктах?	1. Определение сжиганием навески 2. Визуальный метод 3. Электрохимический метод 4. Оптический метод	1, 3	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
18.	Какие факторы могут повлиять на безопасность продукта во время его производства?	1.Несоблюдение условий хранения 2. Низкая квалификация персонала 3.Использование загрязненной воды для производства 4. Отсутствие медицинского осмотра производственного персонала	1, 4	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
19.	Какой принцип гигиены соблюдается при отборе образцов для лабораторного анализа продуктов питания?	1. Принцип взятия образца со средней части продукта 2. Принцип целевого отбора 3. Принцип соответствия здравому смыслу 4. Принцип меньшего воздействия	1,2	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
20.	Выберите правильную последовательность мето-	1. Интерпретация результатов 2. Анализ данных	4, 5, 3, 2,1	ПК – 4.1-4.2	З, В	5 мин.

	дов исследования	3. Сбор данных 4 Определение целей исследования 5. Разработка инструмента				
21.	Выберите правильную последовательностьоценка качества сырья и готовой продукции с использованием химических методов.	1. Отбор проб 2.Хроматографический анализ 3. Подготовка образцов 4. Органолептическая оценка 5. Интерпретация результатов	1, 3, 2, 4, 5	ПК – 4.1-4.2	З, В	5 мин.
22.	Выберите правильную последовательность проведения исследований пищевых продуктов.	1.Постановка задачи исследования 2 Сбор и обработка данных 3.Разработка методологии исследования 4.Анализ и интерпретация результатов 5. Формулирование выводов и рекомендаций	1, 3, 2, 5, 4	ПК – 4.1-4.2	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
23.	Укажите соответствие: А. Определение кислотности Б. Определение содержания белка В. Определение кислотного числа Г. Определение размера частиц	1. Хроматография 2. Спектрофотометрия 3. Титрование 4. Гранулометрический анализ	А-3 Б-2 В-1 Г-4	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	5 мин.
24.	Укажите соответствие: А.Как называется качество определения присутствия и количества микроорганизмов в пищевых продуктах? Б. Как называется качество совокупности характеристик, которые воспринимаются органами чувств (внешний вид, вкус, запах, текстура)? В. Как называется качество соответствия пищевых продуктов требованиям безопасности, установленным государственными и меж-	1. Микробиологическое качество 2. Органолептическое качество 3. Физико-химическое качество 4. Безопасность 5. Пищевой контроль	А - 1 Б - 2 В- 4 Г - 5 Д - 3	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	5 мин.

	дународными организациями? Г. Как называется комплекс мер, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов? Д. Как называются характеристики, связанные с химическим составом, физическими свойствами и структурой пищевых продуктов?					
25.	Укажите соответствие: А. Какие методы основаны на использовании иммунных реакций для идентификации и количественного определения веществ в пищевых продуктах? Б. Какие методы основаны на анализе физических свойств пищевых продуктов, таких как цвет, размер, форма и текстура? В. Какие методы основаны на изучении микроорганизмов в пищевых продуктах с целью выявления их присутствия, количества и видов? Г. Какие методы основаны на анализе химического состава пищевых продуктов? Д. Какие методы основаны на восприятии органами чувств (внешний вид, вкус, запах, текстура)?	1. Органолептические методы 2. Физические методы 3. Химические методы 4. Микробиологические методы 5. Иммунологические методы	А - 5 Б - 2 В - 4 Г - 3 Д - 1	ПК – 4.1-4.2	З,У,В	5 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компе-	Код планируемых результатов	Время

				тенции (индикатора)	обучения по дисциплине	выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
26.	Какие факторы влияют на качество пищевых продуктов?	-	Вкус и аромат	ПК – 4.1-4.2	З	5 мин.
27.	Совокупность характеристик, отвечающих нормам и стандартам качества называется…	-	Качество пищевых продуктов	ПК – 4.1-4.2	З	5 мин.
28.	Какие факторы влияют на качество пищевых продуктов при хранении?	-	Температура и относительная влажность воздуха	ПК – 4.1-4.2	З	5 мин.
29.	Какими методами можно определить качество пищевых продуктов?	-	Органолептическими, физико-химическими и микробиологическими	ПК – 4.1-4.2	З	5 мин.
30.	Какими способами можно улучшить качество пищевых продуктов?	-	Контроль режимов работы технологического оборудования	ПК – 4.1-4.2	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Инновации в технологии мучных кондитерских изделий*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-2 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1 Корректирует рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Знать: основные способы извлечения, мучных кондитерских изделий из натурального сырья и технологические приемы введения технологии производства мучных кондитерских изделий в пищевые продукты;

Уметь: подобрать наиболее адекватные технологии производства мучных кондитерских изделий для улучшения качества конкретного продукта;

Владеть: способностью обосновывать нормы расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий.

ПК-2.2 Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья

Знать: санитарно-гигиеническую и другую нормативную документацию по вопросам качества и безопасности производства мучных кондитерских изделий их использованием;

Уметь: пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по получению производства мучных кондитерских изделий их использованием;

Владеть: навыками работы с санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией в области применения производства мучных кондитерских изделий.

ПК-2.3 Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: технологические функции и механизмы действия технологии производства мучных кондитерских изделий, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

Уметь: получить продукт с функциональными свойствами в соответствии с требованиями действующей документации.

Владеть: технологиями получения пищевой продукции с использованием мучных кондитерских изделий.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)

Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какой вид муки является наиболее распространенным при производстве печенья и кексов?	1. Гречневая мука 2. Ржаная мука 3. Пшеничная мука 4. Кукурузная мука	3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
2.	Какой продукт используется для придания сладости кондитерским изделиям?	1. Соль 2. Сахар 3. Масло 4. Желатин	2	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.

3.	Какое растительное масло обычно используется в производстве кондитерских изделий?	1. Сливочное масло 2. Оливковое масло 3.Подсолнечное масло 4. Кокосовое масло	3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
4.	Какой вид начинки наиболее часто используется в слоеных кондитерских изделиях, таких как пирожные или круассаны?	1. Шоколад 2.Фрукты 3. Крем 4. Мясная начинка	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
5.	Что добавляют в тесто, чтобы изделие получилось пышным и воздушным?	1. Разрыхлитель 2. Специи 3. Орехи 4. Сахар водой	1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
6.	Что необходимо сделать с дрожжами перед использованием в тесте?	1. Обжарить на сковороде 2. Раскатать 3. Растворить в теплой воде или молоке 4. Нарезать на кусочки	3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
7.	Какое муко-водное соотношение является оптимальным для дрожжевого теста?	1. 1:1 2. 2:1 3. 3:1 4. 4:1	2	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
8.	Какие ингредиенты используются при готовке бездрожжевого теста?	1. Мука 2. Вода 3. Соль 4. Майонез 5. Разрыхлитель	1, 2, 3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
9.	Для чего нужно добавлять разрыхлитель в бездрожжевое тесто?	1. Для увеличения объема теста 2. Для улучшения текстуры 3. Для придания пышности 4. Для ускорения процесса ферментации	3, 1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
10.	Какие органолептические характеристики оцениваются при визуальном и вкусовом анализе сырья?	1. Вкус 2. Цвет 3. Аромат 4. Консистенция 5. Форма	2, 3, 4,	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
11.	Какие методы анализа используются для определения качества сырья?	1. Визуальный метод 2. Вкусовой метод 3. Химический метод 4. Физический метод 5.Микробиологический метод	5, 3, 4	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
12.	Какие показатели определяются при химическом анализе сырья?	1. Содержание влаги 2. Содержание жира 3. Содержание углеводов 4. Содержание белков	1, 2, 3, 4, 5	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.

		5. Содержание минералов				
13.	Какие показатели определяются при микробиологическом анализе сырья?	1. Количество бактерий 2. Количество плесневых грибов 3. Количество вирусов 4. Количество грибов 5. Количество дрожжей	1, 2, 4, 5, 3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
14.	Какие этапы входят в разработку схемы производства дрожжевого сдобного теста?	1. Определение состава теста 2. Разработка технологии замешивания теста 3. Определение конечного вида изделия 4. Разработка технологии выпечки	1, 4, 2, 3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
15.	Выберите правильную последовательность этапов технологического процесса производства дрожжевого сдобного теста и изделий из него	1. Замес теста 2.Расстойка теста 3.Формование изделий 4. Подготовка сырья 5. Выпечка изделий 6. Охлаждение изделий	4, 1, 2, 3, 5, 6	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
16.	Выберите правильную последовательность сырья, используемого в производстве мучных кондитерских изделий от основного к второстепенному	1. Сахар 2. Мука 3. Яйца 4. Масло 5. Разрыхлители 6. Вкусовые добавки	2, 4, 1, 3, 5, 6	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
17.	Выберите правильную последовательность этапов технологии дрожжевого теста	1. Замес теста 2. Брожение теста 3. Обминка теста 4. Разделка теста 5. Выпечка изделий	1, 2, 3, 4, 5	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
18.	Выберите правильную последовательность этапов технологии бездрожжевого теста	1. Замес теста 2. Брожение теста 3. Обминка теста 4. Разделка теста 5. Выпечка изделий	1, 2, 3, 5, 4	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
19.	Выберите правильную последовательность этапов анализа качества сырья, используемого в производстве	1. Определение органолептических показателей 2. Отбор проб 3. Физико-химические испытания 4. Микробиологические испытания	2, 1, 3, 4	ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
20.	Укажите соответствие: А. Используется для придания сладости и вкуса кондитерским изделиям	1. Пшеничная мука 2. Яйца 3. Сахар 4. Маргарин 5. Какао-порошок	А-3 Б-5 В-4 Г–2 Д-1	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.

	Б. Используется для добавления вкуса, текстуры и аромата кондитерским изделиям В. Используется для придания слоистой текстуры кондитерским изделиям Г. Используется для связывания ингредиентов и придания эластичности тесту Д. Используется в качестве основного компонента теста и дает структуру кондитерским изделиям					
21.	Укажите соответствие: А.Кондуктометрический метод Б. Определение рН В.Микроскопический анализ Г. Самописная термометрия Д. Метод кулонометрии	1. Влажность 2. Кислотность 3. Пересчетный коэффициент муки 4. Содержание зерновых примесей 5. Общее количество бактерий и грибов	А - 5 Б - 2 В - 4 Г –1 Д - 3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
22.	Укажите соответствие: А. Контроль плотности тестаБ.КонтрольрН закваски В. Оценка размера и формы изделий перед выпеканием Г. Контроль влажности теста Д. Визуальный контроль готовых изделий на форму, цвет и текстуру	1. Приготовление закваски 2. Замес теста 3. Дрожжевая ферментация 4. Раскатка и формование теста 5. Выпекание готовых изделий	А - 3 Б - 1 В - 4 Г - 2 Д - 5	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
23.	Укажите соответствие: микрофлоры: А. Контроль содержания влаги в тесте Б.Контроль дисперсности ингредиентов В.Оценка цвета и формы готовых изделий Г.Измерение толщины слоев теста	1. Приготовление исходных ингредиентов 2. Замес теста 3. Стаивание теста 4. Контроль толщины слоев теста 5. Выпекание готовых изделий	А - 2 Б - 1 В – 5 Г - 4 Д - 3	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.

	Д.Контроль технологических режимов производства					
24.	Укажите соответствие: А. Вмешивание ингредиентов для получения равномерного теста Б.Дополнительное воздействие на тесто для придания определенной формы В. Размножение дрожжей и выделение газов для расширения теста Г. Приготовление специальной смеси для получения теста Д. Тепловая обработка изделий	1. Приготовление закваски 2. Замес теста 3. Дрожжевая ферментация 4. Раскатка и формование теста 5. Выпекание готовых изделий	А – 2 Б - 4 В - 3 Г – 1 Д– 5	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
25.	Какие меры могут приниматься при обнаружении некачественного сырья?	1. Использование его без изменений 2. Возврат или замена сырья у поставщика 3. Переработка сырья для улучшения его качества 4. Игнорирование проблемы	3.Ферментация крахмала во время производства кваса происходит путем гидролиза с помощью энзимов, содержащихся в зерне. В результате гидролиза крахмал превращается в сахара, которые затем бродятся в присутствии дрожжей для создания алкогольного напитка. Сахар добавляют редко, в основном в производстве неалкогольных квасов.	ПК – 2.1-2.3	З,У,В	10 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
1.	Что такое бездрожжевое тесто и чем оно отличается от теста с дрожжами?	-	Бездрожжевое тесто - это тесто, которое не использует дрожжи для разрыхления. Вместо этого, в качестве разрыхлителя могут использоваться порошок для выпечки, сода, или кисломолочные продукты (например, йогурт или кефир). В отличие от теста с дрожжами, бездрожжевое тесто не требует подъемного времени, и оно обычно имеет более плотную текстуру и нежную консистенцию.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
2.	Какие ингредиенты могут использоваться в бездрожжевом тесте? Какие из этих ингредиентов отличаются от тех, которые используются в тесте с дрожжами?	-	В бездрожжевом тесте могут использоваться такие ингредиенты, как мука, яйца, молоко, шоколад, сливки, мед и другие, которые используются и в тесте с дрожжами. Кроме того, в бездрожжевом тесте может использоваться порошок для выпечки, сода, сметана, растительное масло или другие ингредиенты, которые не используются в тесте с дрожжами. Эти ингредиенты используются вместо дрожжей для разрыхления теста.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
3.	Какие преимущества имеет бездрожжевое тесто перед тестом с дрожжами?	-	Бездрожжевое тесто имеет ряд преимуществ перед тестом с дрожжами. Например, бездрожжевое тесто не требует времени для подъема, это позволяет приготовить продукты быстрее. Бездрожжевое тесто имеет также более плотную текстуру, что делает его идеальным для создания бисквитов, пирогов и печений. Кроме того, бездрожжевое тесто не требует использования миксеров или другого специального оборудования,	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.

			что позволяет сэкономить деньги на производственных расходах.			
4.	Какие методы контроля качества следует использовать для проверки готовых изделий из дрожжевого сдобного теста??	-	Для проверки качества готовых изделий из дрожжевого сдобного теста следует использовать несколько методов контроля. В первую очередь, необходимо проверять внешний вид изделий, такой как цвет, текстуру и форму. Также следует проверять аромат и вкус изделий на предмет отсутствия неприятного запаха или вкуса. Дополнительно, можно проводить тесты на долговечность, анализировать содержание питательных веществ и проводить химические анализы, чтобы обеспечить соответствие стандартам качества.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
5.	Какие контрольные мероприятия следует проводить в процессе производства полуфабриката дрожжевого сдобного теста?	-	В процессе производства полуфабриката дрожжевого сдобного теста следует проводить ряд контрольных мероприятий. В первую очередь, необходимо обеспечивать контроль за качеством используемых ингредиентов, чтобы избежать использования просроченных или испорченных продуктов. Далее, следует контролировать температуру, влажность и другие условия в производственном помещении, чтобы избежать пересушивания или переувлажнения теста. Также следует проводить контроль за процессом замешивания теста и подъемом, чтобы обеспечить правильность смешивания ингредиентов и достижение оптимальной консистенции теста.	ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Моделирование производственных процессов в пищевой промышленности*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Корректирует рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Знать: факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов на основе растительного сырья в процессе их производства и хранения.

Уметь: корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания функционального назначения из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продуктов из растительного сырья.

Владеть: методами сравнительного анализа потребительских свойств продуктов из растительного сырья.

ПК-2.2: Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья

Знать: особенности формирования и оценки потребительских свойств продуктов из растительного сырья; требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации продуктов из растительного сырья; дефекты продуктов из растительного сырья; нормативную документацию, регламентирующую качество и безопасность продукции.

Уметь: использовать нормативные документы при оценке, контроле качества продуктов питания функционального назначения.

Владеть: анализом влияния новых видов технологий, новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания функционального назначения.

ПК-2.3: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: основные аспекты конкурентоспособности продуктов из растительного сырья, средства повышения конкурентоспособности, вопросы повышения качества продуктов и расширения ассортимента.

Уметь: внедрять современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья функционального назначения

Владеть: подходами формирования ассортимента продуктов из растительного сырья функционального назначения.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные за-	1-3 мин.

	дания	
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	При моделировании	1. пищевые нутри-	3	ПК –	З, У, В	1 мин.

	пищевых продуктов сложного сырьевого состава используют основной принцип теории сбалансированного питания	енты должны поступать в организм человека в определенном количестве; 2. пищевые нутриенты должны поступать в организм человека в определенном соотношении; 3. пищевые нутриенты должны поступать в организм человека в определенном количестве и соотношении		2.1-2.3		
2.	При разработке новых рецептур появляется возможность моделирования в продуктах питания	1. потребительских характеристик готовых изделий; 2. прогнозирования их биологической безопасности; 3. прогнозирования их качества и функционально-технологических свойств с учетом явления синергизма; 4. все выше перечисленные характеристики	4	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
3.	Обработка экспериментальных данных необходима:	1. для оценки истинного значения измеряемой величины. 2. для оценки точности измерения величины; 3 для сопоставления точности двух методов анализа или способов производства;. 4 для установления корреляционной и функциональной зависимостей; 5. для всех вышеперечисленных задач.	5	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
4.	Какие ошибки являются неопределенными по своей природе и величине...	1.Систематические ошибки; 2. Случайные ошибки; 3. Прогнозируемые ошибки	2	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
5.	Наиболее разработанный и широко применяемый раздел математического программирования.	1. динамическое; 2. нелинейное; 3. параметрическое; 4. линейное	4	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						

6.	Повысить конкурентоспособность продуктов питания с точки зрения моделирования можно: ?	1. рекламы продуктов питания; 2. путем коррекции существующих рецептурных композиций; 3. путем разработки новых рецептур	2,3	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
7.	Перечислите абсолютные показатели вариации	1. средняя арифметическая из абсолютных отклонений ; 2. средняя арифметическая квадратов; 3. коэффициент вариации; 4. коэффициент осцилляции	1, 2	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
8.	Перечислите относительные показатели вариации	1. средняя арифметическая из абсолютных отклонений ; 2. коэффициент вариации; 3. коэффициент осцилляции 4. средняя арифметическая квадратов;	2, 3	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
9.	Укажите правильную последовательность математического моделирования сложной технологической системы:	1. определение фундаментальных законов, которым подчиняется механизм явлений, составляющих проблему; 2. постановка задачи; 3. определяется метод решения совместной системы уравнений; 4. анализ модели; 5. на основе выбранной физической модели применительно к решаемой задаче записывается система соответствующих математических уравнений; 6. выбирается один из нескольких возможных способов решения в зависимости от уровня проведенного исследования процесса и от сложности уравнений модели; 7. изучение и подтверждение результатов, полученных при решении математической модели	2,1,5,3,6,4,7	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						

10.	Укажите соответствие ошибок в эксперименте: А. по характеру причин; Б. по способу вычисления.	1. абсолютные и относительные ; 2. систематические и случайные ошибки.	А - 2 Б - 1	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.
11.	Укажите соответствие показателей качества пищевых продуктов к определенной группе: А. пищевая ценность продуктов питания; Б. органолептическая ценность продуктов питания; В. санитарно-гигиенические показатели продукта, определяющие безвредность продукта; С. Технологические показатели продукта	1. внешний вид, цвет, структура, вкус, запах, консистенция, сочность и т.д. 2. содержание белка, жира, витаминов, углеводов, макро- и микроэлементов и др.; 3. отсутствие патогенной микрофлоры, солей тяжелых металлов, нитратов, пестицидов и др.; 4. водосвязывающая и водоудерживающая способности, консистенция, показатель активной кислотности pH и другие показатели	А - 2 Б - 1 В - 3 С - 4	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
12.	К математическим моделям третьего уровня, описывающим технологический процесс, относят	1. модели, которые содержат графические и аналитические параметры процесса, получаемые в результате экспериментальных исследований на конкретной установке или приборе; 2. модели, в которых параметры процесса связаны известными законами физики, химии и др. 3. модели, которые содержат графические и аналитические параметры процесса, получаемые в результате экспериментальных исследований на конкретной установке или приборе.	2 модели, в которых параметры процесса связаны известными законами физики, химии и др. Это более узкий класс моделей. Получают их путем глубоких теоретико-экспериментальных исследований и отражают уровень современных фундаментальных знаний о конкретном процессе и входящих в него обрабатываемых средах.	ПК-2.1-2.3	З, У, В	10 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
13.	При моделировании пищевых продуктов сложного сырьевого состава используют основной принцип теории сбалансированного питания	-	пищевые нутриенты должны поступать в организм человека в определенном количестве и соотношении	ПК-2.1-2.3	З	5 мин.
14.	Определенной направленности физиологического воздействия продуктами питания можно достичь при помощи…	-	составления рецептурных смесей, обогащая их эссенциальными нутриентами	ПК-2.1-2.3	З	5 мин.
15.	Ключевыми аспектами при разработке функциональных продуктов питания являются…	-	научно обоснованный подбор физиологически функциональных пищевых ингредиентов с требуемыми санитарно-гигиеническими, медико-биологическими показателями, направленными лечебно-профилактическими свойствами, а также разработка новых технологических решений, позволяющих инновационным способом не только влиять на органолептические и физико-химические показатели сырья и готовой продукции, но и придавать им направленные функциональные свойства	ПК-2.1-2.3	З	5 мин.
16.	С помощью чего могут быть достигнуты оптимальные решения поставленных задач при проектировании пищевых продуктов?	-	с помощью формализованных математических описаний — математических моделей, отражающих в аналитическом виде множества функциональных связей между технологическими,	ПК-2.1-2.3	З	5 мин.

			экономическими и другими параметрами сырьевых ингредиентов, требуемыми характеристиками готовых изделий (целевая функция) и рядом ограничений, вытекающих из требований нормативной документации.			
17.	Для оценки истинного значения измеряемой величины и для оценки точности измерения величины необходимо провести...	-	обработку экспериментальных данных	ПК-2.1-2.3	З	5 мин.
18	Коэффициент вариации – это…	-	отношение среднего квадратического отклонения к средней арифметической:	ПК-2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
19	Коэффициент осцилляции отражает…	-	относительную колеблемость крайних значений признака вокруг средней	ПК-2.1-2.3	З	5 мин.
20	Аналитическая группировка характеризует…	-	характеризует взаимосвязь между результативным признаком и факторными признаками.	ПК-2.1-2.3	З	5 мин.
21	Систематические ошибки – это…	-	ошибки, которые вызываются известными, постоянными причинами, их можно установить при детальном рассмотрении процедуры анализа.	ПК-2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
22	Случайные ошибки это …	-	это ошибки по своей природе и величине являются неопределенными. В появлении каждой случайной ошибки не наблюдается какой-либо закономерности. Величина случайной ошибки непостоянна ни по величине, ни по знаку и не может быть исключена опытным путем, но ее можно вычислить с помощью математической статистики.	ПК-2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
23	Линейное программирование это…	-	направление изучающее методы решения экстремальных задач, которые характеризуются линейной зависимостью между переменными и линейным	ПК-2.1-2.3	З,У,В	5 мин.

			критерием оптимальности			
24	Назовите задачи, решаемые при помощи методов линейного программирования	-	1. задача об оптимальном использовании ресурсов при производственном планировании; 2. задача о составе продукции; 3. задача о нахождении оптимальной комбинации различных видов сырья.	ПК-2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
25	Основные концепции теории питания предложенные А. Кротонским	-	теория баланса, которая основана на физиологическом процессе распада и восстановления. Согласно этой теории, здоровье - это «баланс сил», т. е. равновесие противоположных качеств тела, а болезнь - «дисбаланс»	ПК-2.1-2.3	З,У,В	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Технология крахмала и крахмалопродуктов*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Корректирует рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Знать: факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов на основе растительного сырья в процессе их производства и хранения.

Уметь: корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания функционального назначения из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продуктов из растительного сырья.

Владеть: методами сравнительного анализа потребительских свойств продуктов из растительного сырья.

ПК-2.2: Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья

Знать: особенности формирования и оценки потребительских свойств продуктов из растительного сырья; требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации продуктов из растительного сырья; дефекты продуктов из растительного сырья; нормативную документацию, регламентирующую качество и безопасность продукции.

Уметь: использовать нормативные документы при оценке, контроле качества продуктов питания функционального назначения.

Владеть: анализом влияния новых видов технологий, новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания функционального назначения.

ПК-2.3: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: основные аспекты конкурентоспособности продуктов из растительного сырья, средства повышения конкурентоспособности, вопросы повышения качества продуктов и расширения ассортимента.

Уметь: внедрять современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья функционального назначения

Владеть: подходами формирования ассортимента продуктов из растительного сырья функционального назначения.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные за-	1-3 мин.

	дания	
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Зерно кукурузы со-	А) 50,2	D)	ПК –	З, У, В	1 мин.

	держит процентное содержание крахмала к массе сухого зерна	B) 43,4 C) 99,9 D) 70,0		2.1-2.3		
2.	Как крахмал реагирует с горячей водой?	A) не растворяется B) растворяется амилоза, а амилопектин разбухает C) растворяется амилопектин, а амилоза разбухает	B)	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
3.	Какова формула крахмала?	A) $C_6P_{10}O_6$ B) $(C_6P_{10}O_6)_n$ C) $(C_6P_{10}O_5)_n$; D) $C_6P_{10}O_5$	C)	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
4.	Выход сырого кукурузного крахмала составляет ____% от массы сухого сырья	A) 60-67 B) 50-57 C) 80-87	A)	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
5.	Полученная после истирания картофельная кашка представляет собой смесь, состоящую из	A) разорванных клеточных стенок картофеля (мезги) и крахмальных зерен B) крахмальных зерен и картофельного сока C) мезги, крахмальных зерен и картофельного сока.	C)	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
6.	Из каких полисахаридов состоит крахмал?	A) Мальтозы и амилопектина B) Амилозы и амилопектина C) Мальтозы и декстрина D) Амилозы и декстрина	B)	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
7.	В каких клетках накапливаются крахмальные зёрна?	A) в хлоропластах B) в амилопластах C) в лейкопластах D) в хромопластах	B)	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
8	Вещество, которое затрудняет технологию вымывания свободного крахмала из кашки и мезги, ухудшает его качество?	A) клетчатка B) витамины C) белки	A)	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
9	При контакте с водой модифицированные крахмалы поглощают ее значительно больше или меньше, чем обычный крахмал.	A) значительно больше; B) значительно, меньше	A)	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
10	Как называют смесь, состоящую из свободного крахмала, разрушенных клеточных стенок, невскрытых клеток картофеля и клеточного сока?	A) картофельной кашкой B) картофельной мезгой C) картофельным соком	A)	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
11	Промывка крахмала это…	A) выделение растворимых веществ из крахмала раство-	B	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.

		ром щелочи; В) выделение растворимых веществ из крахмала водой; С) выделение амилопектина из крахмала.				
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
12.	Для чего используются модифицированные крахмалы в консервной промышленности?	1. Для загущения, стабилизации консервированных продуктов. 2. Для улучшения вкусовых качеств консервированных продуктов.. 3. Для повышения энергетической и пищевой ценности продуктов	1, 2	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
13	Какие культуры являются сырьем для производства крахмала?	1. рис. 2. топинамбур 3. картофель. 4 гречиха.	1, 3	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
14.	Тепловая обработка крахмала при повышенной исходной влажности может привести к значительным изменениям его свойств:	1. Улучшению качества крахмального клейстера. 2. Растрескиванию крахмальных зерен и. частичной клейстеризации крахмала. 3 Потере блеска и снижению вязкости крахмального клейстера	2, 3	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
15.	Назначение модифицированного крахмала при производстве напитков ?	1. стабилизация эмульсий; 2. кремообразования (разделения фаз); 3. улучшение физических и вкусовых свойств.	1, 3	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
16.	Назовите способы модификации крахмала	1. физическая модификация; 2. ферментативная модификация; 3. лабораторная модификация	1, 2	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
17.	Что понимают под названием нативный крахмал?	1. Крахмал, содержащийся в растениях. 2 Крахмал, подвергавшийся модификации. 3. Крахмал, не подвергавшийся модификации.	1, 3	ПК – 2.1-2.3	З, У, В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
18.	Укажите правильную последовательность технологических операций производства сырого картофельно-	1 – тонкое измельчение картофеля на терочных машинах; 2 – мойка картофеля; 3 – выделение свободного крахмала;	2,1,5,3,6,4	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.

	го крахмала:	4 – промывание крахмала; 5– отделение и промывание мезги; 6 – рафинирование крахмального молока.				
19.	Укажите правильную последовательность технологических операций производства сырого кукурузного крахмала:	1-выделение зародыша, 2- дробление зерна, 3- промывание крахмала, 4-выделение крахмала из белковокрахмальной суспензии, 5- замачивание зерна, 6- отцеживание и промывание мезги и зародыша на ситах, 7 -помол кукурузной кашки	5,2,1,7,6,4,3	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.
20	Укажите правильную последовательность технологических операций производства крахмальной патоки:	1- обесцвечивание фильтрованных сиропов адсорбентами, 2- подготовка крахмала к гидролизу, 3- нейтрализация гидролизатов 4-уваривание густых сиропов до патоки, 5- охлаждение патоки, 6- гидролиз крахмала, 7- фильтрование гидролизатов-сиропов, 8- уваривание жидких сиропов до густых сиропов	2,6,3,7,1,8,4,5	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.
21	Укажите правильную последовательность технологических операций производства сухого крахмала::	1 – обработка сухого крахмала (дробление, прессование, упаковка); 2 – высушивание обезвоженного крахмала; 3 – подготовка крахмальной суспензии к механическому удалению влаги; 4 – механическое обезвоживание крахмала	3,4,2,1	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.
22	Правильная последовательность стадий гидролиза крахмала:	1 – осахаривание крахмала; 2 – клейстеризация крахмала; 3 – разжижение крахмала	3,1,2	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						

23.	Укажите соответствие по размеру крахмальных зерен из какого сырья произведен крахмал: А. Крахмал, имеющий крупные зерна размером от 15 до 100 мкм, имеющие форму в виде концентрических овальных структур, как бы вложенных одна в другую и по форме напоминающих речную ракушку, с горячей водой он образует вязкий прозрачный клейстер Б. Крахмал, имеющий зерна среднего размера от 20 до 40 мкм, которые имеют отличительную особенность – трехгранную бороздку, по внешнему виду напоминающую латинскую букву «Y» и образующую непрозрачный клейстер невысокой вязкости. В. Крахмал, имеющий мелкие зерна, размером от 3 до 10 мкм, в основном многогранной формы, изредка ромбовидной или игольчатой, образует клейстер невысокой вязкости.	1. кукурузы 2. картофеля 3. риса	А - 2 Б - 1 В - 3	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.
24.	Укажите соответствие: А. порошкообразные крахмалопродукты; Б.сиропообразные крахмал продукты В. желеобразные крахмалопродукты Г. твердые крахмалопродукты	1. гидролизованные крахмалы; 2. крахмальная патока; 3. крахмал; 4 саго искусственное.	А - 3 Б - 2 В - 1 Г - 4	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.
25.	Укажите соответ-	1. пищевые добавки	А - 2	ПК-2.1-2.3	З, У, В	5 мин.

	ствие растительных крахмалов: А. нативные растительные крахмалы; Б модифицированные крахмалы	2. пищевые продукты.	Б - 1			
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
26.	Клейстеризация крахмала это... Дополните ответ: при каких условиях происходит данный процесс.	1. Выделение растворимых веществ из крахмала. 2.Ферментативная реакция. 3. Набухание и разрушение крахмальных зерен.	3. Набухание и разрушение крахмальных зерен. при нагревании в воде или при действии щелочных растворов.	ПК-2.1-2.3	З, У, В	10 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Содержание влаги в сыром картофельном крахмале (%):	-	на долю свободной влаги приходится 12...15%, на долю сорбционно связанной - 35...38 %.	ПК-2.1-2.3	З	5 мин.
2.	Гидролиз крахмала присутствует во многих пищевых технологиях как один из необходимых процессов, обеспечивающих качество конечного продукта. Приведите примеры	-	- в хлебопечении – процесс тестоприготовления и выпечки хлеба; - в производстве пива – получение пивного сусла и сушка солода; - в производство кваса; - в производстве спирта – подготовка сырья для брожения; - в получении различных сахаристых крахмалопродуктов – глюкозы, патоки, сахарных сиропов.	ПК-2.1-2.3	З	5 мин.
3.	Функции крахмала и крахмалопродуктов в хлебопечении и кондитерском производстве?	-	Используют в качестве загустителей, стабилизаторов структуры, наполнителей и т.д.	ПК-2.1-2.3	З	5 мин.
4.	Модифицирован-	-	нарушением физиче-	ПК-2.1-	З	5

	ные крахмалы получают путем…		ской или химической структуры крахмала	2.3		мин.
5.	При контакте с водой модифицированные крахмалы поглощают ее значительно больше или меньше, чем обычный крахмал.	-	Значительно больше	ПК-2.1-2.3	3	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Техническое регулирование и стандартизация продукции растениеводства*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Корректирует рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Знать: показатели качества производимой продукции

Уметь: корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения

Владеть: навыками проведения промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат

ПК-2.2: Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья

Знать: потребительские качества продуктов питания из растительного сырья

Уметь: выявлять новые технологии, новые виды сырья и технологическое оборудование в предметной области

Владеть: навыками анализа новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность

ПК-2.3: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: оптимальные режимы производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции

Уметь: осуществлять подбор ресурсов для сокращения материальных и трудовых затрат на изготовление новых видов продуктов питания из растительного сырья

Владеть: навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, технологической оснастки, средств автоматизации и механизации при производстве новых видов продуктов питания из растительного сырья

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

		Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10ин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов.

	3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, услугам и процессам, а также правовое регулирование отношений в области оценки соот-	А) Техническое регламентирование. Б) Техническое регулирование. В) Техническое управление. Г) Стандартизация.	Б	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.

	ветствия?					
2.	Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?	А) Аттестат соответствия. Б) Сертификат соответствия. В) Лицензия. Г) Диплом.	Б	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
3.	Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом?	А) Сертификационный комплекс. Б) Система аттестации. В) Система сертификации. Г) Система аккредитации.	В	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
4.	Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, услуг, правила осуществления и характеристики различных процессов, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения?	А) Технический регламент. Б) Технические условия. В) Руководство. Г) Стандарт.	Г	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
5	Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?	А) Аккредитация. Б) Сертификация. В) Аттестация. Г) Оценка соответствия.	Б	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
6	Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использова-	А) Сертификация. Б) Аттестация. В) Стандартизация. Г) Унификация.	В	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.

	ния, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, «работ или услуг?:					
7.	Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством России, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования?	А) Национальный стандарт. Б) Международный стандарт. В) Межгосударственный стандарт. Г) Технический регламент.	Г	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
8.	Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?	А) Сертификат соответствия. Б) Патент. В) Стандарт. Г) Спецификация. Д) Декларация.	А	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
9.	Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполняющие работы в определенной области оценки соответствия?	А) Аккредитация Б) Патентование В) Декларирование Г) Декларация	А	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
10	Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов?	1. Декларирование соответствия. 2. Декларация о соответствии. 3. Стандартизация. 4. Патентование.	А	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
11	Установите последовательность порядка сер-	1. заявка 2. регистрация	1 2	ПК-2.1 ПК-2.2	У, З, В	5-10 мин.

	тификации продукции:	3. рассмотрение заявки 4. отбор образцов 5. проверка производства 6. анализ полученных результатов 7. решение 8. выдача сертификата 9. инспекционный контроль	3 4 5 6 7 8 9	ПК-2.3		
12	Укажите последовательность субъектов, участвующих в процессе проведения сертификации, от начала до его завершения:	1. заявитель 2. испытательные лаборатории 3. органы сертификации 4. центральный орган сертификации	1 2 3 4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
13	Укажите верную последовательность этапов проведения процесса сертификации:	1 заявка на сертификацию 2 оценка соответствия объекта сертификации установленным требованиям 3 анализ результатов оценки соответствия 4 решение по сертификации	1 2 3 4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
14	Установите правильную последовательность разделов Технического регулирования на продукцию:	1. Требования к продукции 2. Применение стандартов 3. Подтверждение соответствия 4. Государственный контроль 5. Заключительные и переходные положения	1 2 3 4 5	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
15	Установите последовательность работ по проведению сертификации:	1. Подача заявки на сертификацию 2. Рассмотрение и принятия решения по заявке 3. Отбор, идентификация образцов и их испытания 4. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией 5. Выдача сертификата соответствия	1 2 3 4 5	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
16	Установите соответствие понятий и их определений:	A. Сертификат соответствия техническому регламенту B. Декларация о соответствии C. Знак соответствия D. Сертификат соответствия E. документ, в котором подтверждается соблюдение требований безопасности к продукции, попадающей под действие технических ре-	A – E, B – F, C – G, D – H	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

		гламентов Таможенного союза F. документ, в котором производитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям нормативных документов G. обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту H. документ, которым завершается процесс сертификации				
17	Установите соответствие понятий и их определений:	A. Правила по стандартизации B. Императивные государственные стандарты C. Диспозитивные государственные стандарты D. Рекомендации по стандартизации E. документ, устанавливающий обязательные для применения организационно- технические и (или) общетехнические положения, порядки, методы выполнения работ в области стандартизации F. обязательные стандарты для соблюдения всеми государственными органами управления и субъектами хозяйственной деятельности в силу закона G. стандарт, допускающий выбор H. документ, содержащий добровольные для применения организационно- технические и (или) общетехнические положения, порядки, методы выполнения работ в области стандартизации	A – E, B – F, C – G, D – H	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
18	Установите соответствие между категориями стандартов и примерами стандартов каждой из категорий:	A. Государственный стандарт B. Международный стандарт C. Инструкция D. Правила	A-E, B-F, C-G, D-H	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

		E. ГОСТ Р 1.5-2012 F. ИСО 9001:2000 G. МИ 2232-2000 4. Н СИ Н. ПМГ 05-94				

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством России, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования, называется...	-	Технический регламент	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
2.	Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов, – это...	-	Декларация о соответствии	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
3.	Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг, называется...	-	Стандартизация	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
4.	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров, называется...	-	Сертификат соответствия	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
5	Форма осуществляемого	-	Сертификация	ПК-2.1	У, З, В	3-5

	органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров называется...			ПК-2.2 ПК-2.3		мин.
6	Результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях, следует назвать...	-	Продукция	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Производство кормов для животных и птиц*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-3 Способен осуществлять подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-3.2 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Знать: оборудование для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;

Уметь: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;

Владеть: технологическими компоновками и подбором оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания)индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из пред-	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов.

ложенных и развернутым обоснованием выбора	корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа

с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какой из перечисленных кормов не относится к кормам для животных?	1. Гранулы для кроликов 2. Сено для коров 3. Клетчатка для кошек 4.Зерносмесь для куриц	3	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
2.	Какой из перечисленных кормов является концентрированным кормом?	1.Сено 2.Силос 3. Овёс 4. Гранулы.	4	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
3.	Какой из перечисленных кормов является белковым?	1. Гранулы 2. Кукуруза 3. Сено 4. Растительное масло	1	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
4.	Какое растительное сырье могут использовать в производстве комбикормовой промышленности?	1. Пшеница 2. Рис 3. Ячмень 4. Кукуруза 5. Все перечисленные	5	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
5.	Какое животное используется для производства костной муки?	1. Коровы 2. Свиньи 3. Куры 4. Рыба.	2	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
6.	Какая добавка используется для повышения пищевой ценности комбикорма?	1. Растительное масло 2. Мел 3. Азотистые соединения 4. Зола	3	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
7.	Какое сырье можно использовать для получения зерна соевого шрота?	1. Пшеница 2. Кукуруза 3. Соевые бобы 4. Ячмень	3	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
8.	Какие компоненты могут входить в состав комбикормовой смеси?	1. Зерновые культуры 2. Овощи и фрукты 3. Мясная мука 4. Растительное масло 5. Минеральные добав-	1, 3, 4, 5	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.

		ки				
9.	Какие этапы производства входят в технологический процесс производства комбикормовой продукции?	1. Приём сырья и его хранение 2. Очистка и сортировка загрузки 3. Переработка и смешивание сырья 4. Фасовка и упаковка 5. Контроль качества готовой продукции	1,2, 3, 5	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
10.	Почему необходим контроль качества готовой продукции в производстве комбикормовой продукции?	1. Для предотвращения ущерба для здоровья животных 2. Для предотвращения финансовых убытков 3. Для повышения конкурентоспособности на рынке 4. Для снижения налоговой нагрузки на предприятие	2, 1, 3	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
11.	Какие методы дозирования и смешивания компонентов комбикорма существуют?	1. Ручной 2.Полуавтоматический 3. Автоматический 4. Механический	1, 2, 3	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
12.	Какие методы автоматического дозирования и смешивания компонентов комбикорма наиболее популярны?	1. Гравитационный способ 2. Вакуумный метод 3. Способ пневматического переноса 4. Смещение под давлением	3, 1	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
13.	Какое оборудование используется для производства брикетов?	1. Вакуумный пресс 2. Валковая пресс-машинка 3. Брикетировочный станок 4. Шнековый пресс	2, 3, 4	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
14.	Какие виды гранулирования и брикетирования используются для производства комбикормов?	1. Плиткой гранулы 2. Конусной гранулы 3. Валкового брикетирования 4. Шнекового брикетирования	1, 2, 3, 4	ПК –3.2	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
15.	Выберите правильную последовательность основных этапов технологического процесса производства комбикормовой продукции:	1.Гранулирование2.Смешивание 3.Упаковка 4.Предварительная подготовка сырья	4, 2, 1, 3	ПК –3.2	З, В	5 мин.
16.	Выберите правильную последовательность основных операций предварительной подготовки сырья	1.Дробление2.Промывка 3. Магнитная сепарация 4.Сушка	2, 4, 1, 3	ПК –3.2	З, В	5 мин.
17.	Выберите пра-	1.Соевый шрот	2, 1, 4, 3	ПК –3.2	З, В	5 мин.

	вильную последовательность поступления отдельных компонентов в смеситель для смешивания кормов	2.Отруби пшеничные 3.Жареный хлеб 4.Кормовые добавки				
18.	Выберите правильную последовательность возрастания содержания протеина в кормовых культурах	1.Овес 2.Ячмень 3. Пшеница 4.Кукуруза	2, 4, 1, 3	ПК –3.2	З, В	5 мин.
19.	Выберите правильную последовательность по возрастанию содержания клетчатки в кормах	1.Сено 2.Ячмень 3.Отруби пшеничные 4.Солома	1, 4, 3, 2	ПК –3.2	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
20.	Укажите соответствие: А. Содержат большое количество питательных веществ в концентрированной форме Б. Обеспечивают организм животного энергией В. Богаты витаминами и минералами Г. Содержат клетчатку и другие трудноперевариваемые вещества Д. Представляют собой сбалансированную смесь различных кормов	1. Концентраты 2. Сочные корма 3. Грубые корма 4. Комбикорма 5. Минеральные корма	А-1 Б-2 В-4 Г–5 Д-3	ПК –3.2	З,У,В	5 мин.
21.	Укажите соответствие: А. Богаты белком и клетчаткой Б. Источник легкоусвояемых углеводов В. Содержат большое количество молочной кислоты Г. Ценный источник витаминов и минералов Д. Богаты протеином и витаминами группы В	1. Зерно злаковых культур 2. Жмыхи и шроты 3. Силос 4. Травяная мука 5. Кормовые дрожжи	А - 2 Б - 1 В - 3 Г –4 Д - 5	ПК –3.2	З,У,В	5 мин.
22.	Укажите соответ-	1. Приемка сырья	А - 4	ПК –3.2	З,У,В	5 мин.

	ствие: А. Обеспечение равномерного распределения компонентов в смеси Б. Уменьшение размеров частиц сырья В. Удаление посторонних примесей из сырья Г. Формирование гранул определенного размера и формы Д. Поступление сырья на комбикормовый завод	2. Очистка сырья 3. Измельчение сырья 4. Дозирование и смешивание компонентов 5. Гранулирование	Б - 3 В - 2 Г - 5 Д - 1			
23.	Укажите соответствие: А. Подача компонентов равномерным потоком Б.Дозирование компонентов порциями В.Возможность дозирования компонентов с различной плотностью Г.Простота в эксплуатации Д.Высокая точность дозирования	1. Дискретный дозатор 2. Непрерывный дозатор 3. Шнековый дозатор 4. Ленточный дозатор 5.Гравитационный дозатор	А - 2 Б - 1 В - 3 Г – 4 Д - 5	ПК –3.2	З,У,В	5 мин.
24.	Укажите соответствие: А. Машина для формирования и уплотнения комбикормов в цилиндрические гранулы Б. Устройство для сжатия и формования комбикормов в прямоугольные или цилиндрические брикеты В. Компактный цилиндрический кусочек комбикорма, изготовленный путем сдавливания и частичного расплавления компонентов Г. Специальное оборудование для	1. Гранулятор 2. Брикетировщик 3. Гранула 4. Брикет 5. Кондиционер	А – 1 Б - 2 В - 3 Г - 5 Д - 4	ПК –3.2	З,У,В	5 мин.

	увлажнения и тепловой обработки комбикормов перед гранулированием Д. Удлиненный, прямоугольный или цилиндрический кусочек комбикорма, сжатый и скрепленный связующим веществом					
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
25.	Что входит в сырьевую базу комбикормовой промышленности?	1. Мясо и молочные продукты 2. Овощи и фрукты 3. Зерно и соя 4. Консервы и животный жир	3. Зерно и соя. Они являются основными компонентами комбикормов. Овощи, фрукты, консервы и молочные продукты также могут использоваться для создания комбикорма, но в небольших количествах.	ПК –3.2	З,У,В	10 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Какой процесс в технологии производства комбикормов называется компоновочным узлом?	-	Компоновочный узел является начальным процессом производства комбикормовой продукции, где происходит загрузка, нормирование и смешивание различных ингредиентов.	ПК –3.2	З	5 мин.
2.	Какие параметры, кроме нормирования сырья и сме-	-	На этапе помола контролируется размер усредненной частицы,	ПК –3.2	З	5 мин.

	шивания, контролируются на этапе помола?		которая влияет на качество и скорость усвоения комбикорма, а также на производительность животных.			
3.	Какие виды питательных добавок могут использоваться в производстве комбикормов?	-	В производстве комбикормов могут использоваться различные виды питательных добавок, в том числе витамины, минералы, аминокислоты, жиры и другие нутриенты.	ПК –3.2	З	5 мин.
4.	Назовите несколько типов кормов для собак и укажите, какой тип корма наиболее подходит для каждого возраста собак.?	-	Типы кормов для собак включают сухой корм, консервы и смешанный корм (состоящий из сухого и влажного/консервированного корма). Для щенков и молодых собак рекомендуется выбирать специализированные корма, содержащие необходимое количество белков и питательных веществ для роста и развития. Для взрослых собак можно выбрать корма для поддержания здоровья и профилактики болезней. Для пожилых собак рекомендуется выбрать корма, которые специально разработаны для улучшения состояния суставов и общего здоровья.	ПК –3.2	З	5 мин.
5.	Какие типы кормов рекомендуется использовать для птицы?	-	Для птицы можно использовать различные типы кормов, включая зерно, комбикорм, кормовые смеси, макухи и другие продукты, ориентированные на потребности животных. Корма для птиц могут быть разработаны для конкретных пород или возрастных групп.	ПК –3.2	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Товароведение продуктов из растительного сырья*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. ***Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:***

ПК-4: Способен к организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

ПК-4.2:Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации

Знать:

- классификацию сырья и продуктов из растительного сырья;
- ассортимент и товароведческие характеристики продуктов из растительного сырья;
- дефекты продуктов из растительного сырья;
- нормативную документацию, регламентирующую качество и безопасность продукции;
- основные аспекты конкурентоспособности продуктов из растительного сырья, средства повышения конкурентоспособности, вопросы повышения качества продуктов и расширения ассортимента;
- методы контроля качества и безопасности продуктов из растительного сырья;

Уметь:

- проводить товароведческую экспертизу продуктов из растительного сырья;
- устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продуктов из растительного сырья;
- проводить оценку качества и безопасности продуктов из растительного сырья;
- распознавать ассортимент продуктов из растительного сырья по внешним отличительным признакам;
- использовать нормативные документы при оценке, контроле качества продуктов из растительного сырья.

Владеть:

- навыками самостоятельной организации товароведческой экспертизы;
- методами сравнительного анализа потребительских свойств продуктов из растительного сырья;
- подходами формирования ассортимента продуктов из растительного сырья для предприятия;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продуктов из растительного сырья;
- анализом влияния новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания)индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого ти-	Задание закрытого типа на установление соот-	Полное совпадение с верным

па на установление соответствия	ветствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения,

	факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Крупа, изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами, называется...	A) Геркулес B) Богатырь C) Крепыш D) Питательная E) Здоровье	E)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
2.	Ягоды, представляющие собой разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности являются....	A) Сложные B) Настоящие C) Арбузные D) Ложные E) Гибридные	D)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
3.	Картофель содержит крахмала в пределах...	A) От 15% до 17% B) От 12% до 18% C) От 14% до 25% D) Свыше 22% E) от 17% до 30%	A)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
4.	К ленточным макаронным изделиям относят...	A) Вермишель B) Перья C) Макароны D) Рожки E) Лапшу	E)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
5.	Вид крупы определя-	A) Содержанием	B)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.

	ется...	доброкачественного ядра; B)Зерновой культурой; C) Размерами крупинок; D) Обработкой ядра зерна.				
6.	Содержание клейковины для муки пшеничной хлебопекарной сорта экстра должно быть не менее...	A) 25 % B) 20 % C) 28 % D) 30 %	C)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
7.	Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств.	A) Пищевая ценность B) Органолептическая ценность C) Биологическая ценность D) Энергетическая ценность E) Физиологическая ценность	A)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
8	Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров.	A) Квалиметрия B) Товароведение C) Химия D) Товарная экспертиза E) Научно- техническая экспертиза	B)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
9	К булочным изделиям относят изделия массой менее...	A) 800 г B) 350 г C) 420 г D) 850 г E) 500 г	E)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
10	В группе мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий микробиологические показатели безопасности установлены для....	A) Хлебобулочных изделий B) Хлебобулочных изделий пониженной влажности C)Хлебобулочных изделий с начинками D) Хлебобулочных изделий сдобных	C)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
11	Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течение определенного промежутка времени, установленного нормативным документом.	A) Усвояемость B) Сохраняемость C) Качество D) Биологическая ценность E) Органолептическая ценность	B)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
12	Вид злака, из которого вырабатывают ячневую крупу	A) Гречиха B) Ячмень C) Просо D) Пшеница E) Овес	B)	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						

13.	На какие формы подразделяются макаронные изделия?	1) фигурные 2) звёздчатые 3) трубчатые 4) вытянутые 5) ленточные 6) прямые 7) нитевидные	3, 5, 7	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
14	Какие съедобные грибы относятся к первой категории?	1) подосиновики 2) грузди 3) трюфели 4) шампиньоны 5) лисички 6) рыжики 7) опята	2, 6	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
15.	Какие показатели качества зерна являются признаками свежести и зрелости?	1) цвет 2) содержание клейковины 3)запах 4) влажность 5) внешний вид 6) содержание примесей 7) вкус	3, 5, 7	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
16.	К клубнеплодам относятся	1) топинамбур 2) свекла 3) батат 4) картофель 5) редис 6) морковь	1, 3, 4	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
17.	Основное сырье в производстве хлеба	1) мука 2) жир 3) патока 4) соль 5) вода 6) сахар 7) дрожжи	1, 5, 7	ПК-4.2	З, У, В	1-3 мин.
18.	По строению ягоды подразделяют на...	1) простые 2) ложные 3) технические 4) сложные 5) простые 6) настоящие 7) ненастоящие	2, 4, 6	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
19.	По типу пшеницы поступающей на помол, манную крупу подразделяют на марки	1) «Т» 2) «ТМ» 3) «МТ» 4) «В» 5) «М» 6) «А» 7) «ТР»	1, 3, 5	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
20.	На какие группы делят мягкую пшеницу в зависимости от технологических свойств?	1)хлебопекарная 2) общего назначения 3) сильная 4) отход 5) средняя 6) слабая 7) высший сорт	3, 5, 6	ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
21.	Укажите правильную последовательность технологических опе-	1) формование 2) подготовка сырья 3) упаковка	2, 5, 1, 4, 3	ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.

	раций производства макаронных изделий.	4) сушка 5) приготовление теста				
22.	Укажите правильную последовательность процесса производства крупы.	1) сортирование 2) очистка зерна 3) шелушение 4) шлифование	2, 3, 4, 1	ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.
23.	Укажите правильную последовательность технологических операций подготовительного этапа сушки плодов и овощей.	1) инспекция по качеству 2) мойка 3) калибровка 4) резка 5) очистка 6) сульфитация 7) бланширование	2, 1, 3, 5, 4, 7, 6	ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
24.	Укажите соответствие между зольностью и содержание ее в муке: А. Мука пшеничная второго сорта. Б. Мука ржаная хлебопекарная сеяная. В. Мука пшеничная первого сорта.	1) 1,25 % 2) 0,75 % 3) 0,75 %	А-1 Б-3 В-2	ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.
25.	Укажите соответствие между видом продукции и злаком, из которого ее получают: А. Манная крупа. Б. Перловая и ячневая крупа. В. Просо.	1) ячмень 2) пшено 3) пшеница	А-3 Б-1 В-2	ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.
26.	Укажите соответствие между зерновыми культурами и содержанием в них влаги: А. Заготовляемый горох. Б. Заготовляемая пшеница.	1) не более 14,5 % 2) не более 15,0 %	А-2 Б-1	ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
27.	Как определяют полноту отмывки крахмала? Дополните ответ сутью метода.	1. Методом формольного титрования. 2. Пробой на йод. 3. Титрометрическим методом. 4. Высушиванием.	2. Пробой на йод. Для этого к каплям воды, отжатым от клейковины, добавляют одну каплю раствора йода. Отсутствие посинения свидетельствует об отсутствии в отжа-	ПК-4.2	З, У, В	5-10 мин.

			той воде крахмала.			

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Что такое пористость хлеба?	-	Отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в процентах.	ПК-4.2	З	3-5 мин.
2.	Почему сахар-рафинад имеет голубоватый оттенок?	-	При его производстве для придания повышенной белизны производится легкое подкрашивание ультрамарином.	ПК-4.2	З	3-5 мин.
3.	С какой целью кофе в зернах обжаривают?	-	Обжарка помогает раскрыть вкус и аромат зерен, которые они впоследствии отдадут напитку.	ПК-4.2	З	3-5 мин.
4.	Что такое ароматизированные чаи?	-	Это разновидность чая, в процессе приготовления которого к чайным листьям добавляют различные ароматизирующие ингредиенты.	ПК-4.2	З	3-5 мин.
5.	Каковы преимущества органолептического метода анализа пищевых продуктов?	-	Это возможность получить представление о свойствах пищевых продуктов за максимально короткий срок с минимальными затратами.	ПК-4.2	З	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Основы социализации личности*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

УК-6.1: Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития

Знать: виды и теории социализации

Уметь: использовать систему знаний в области социализации личности

Владеть: навыками в области саморазвития и образования

УК-6.2: Управляет своим временем, выстраивает и реализует траекторию саморазвития

Знать: основные стадии и этапы процесса социализации

Уметь: использовать полученные знания о процессе социализации для выстраивания траектории саморазвития

Владеть: навыками выявления и профилактики асоциальных явлений, конструктивного в девиантном поведении и разработки программы ресоциализации

УК-6.3: Совершенствует и реализует траектории саморазвития на основе принципов самооценки и образования в течение всей жизни

Знать: особенности процесса социализации

Уметь: использовать систему знаний в области социализации личности

Владеть: использовать систему знаний в области социализации личности

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбиниро-	Задание комбинированного типа с выбором не-	Полное совпадение с верным

ванного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	скольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный.

	4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Что из перечисленного не относится к механизмам социализации:	а) Подражание, имитация б) Полоролевая идентификация в) Индивидуализация г) Конформность	Г	УК-6.1, УК-6.3	У,З,В	1-3 мин.
2.	Реально существующая, эмпирически фиксируемая совокупность людей, выступающая субъектом исторического процесса, - это:	а) социальная группа; б) социальная общность; в) общественный класс.	В	УК-6.1,	У,З,В	1-3 мин.
3.	В обществе культура выполняет функцию:	а) регулятора человеческого поведения; б) подавления личностной свободы; в) формирования системы образования.	А	УК-6.3	У,З,В	1-3 мин.
4.	Социальное существо, включенное в общественные отношения и являющееся деятелем общественного развития	а) индивид б) личность в) индивидуальность г) психотип	Б	УК-6.1	У,З,В	1-3 мин.
5.	К агентам первичной социализации можно отнести:	а) бабушек и дедушек; б) коллег по работе; в) однокурсников.	А	УК-6.2	У,З,В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
6.	Определите правильную после-	1) Участие в образовательных учреждениях	1. Взаимодействие с семьей и	УК-6.1	У,З,В	3-5 мин.

	довательность этапов социализации. Социализация личности — это процесс, в ходе которого индивид учится адаптироваться к социальным нормам, обучается ролям и статусам в обществе, а также осваивает способы взаимодействия с другими людьми.	(детский сад, школа, университет). 2) Взаимодействие с семьей и близкими окружающими людьми. 3) Стремление к самореализации и социальной активности. 4) Профессиональная деятельность и взаимодействие с коллегами. 5) Знакомство с различными группами и сообществами (спортивные клубы, творческие кружки, общественные организации).	близкими окружающими людьми. 2. Участие в образовательных учреждениях (детский сад, школа, университет). 3. Знакомство с различными группами и сообществами (спортивные клубы, творческие кружки, общественные организации). 4. Профессиональная деятельность и взаимодействие с коллегами. 5. Стремление к самореализации и социальной активности.			
7.	Социализация в семье - основа формирования социальных навыков и ценностей. Установите правильную последовательность видов социализации в семье:	1) Социализация через социальное подражание. 2) Социализация через обучение и наказание. 3) Социализация через социальное поддержание. 4) Эмоциональная социализация. 5) Социализация через моделирование поведения.	1. Эмоциональная социализация. 2. Социализация через обучение и наказание. 3. Социализация через моделирование поведения. 4. Социализация через социальное поддержание. 5. Социализация через социальное подражание.	УК-6.1, УК-6.3	У,З,В	3-5 мин.
8.	Расставьте виды социализации в образовательных учреждениях в правильном порядке:	1) Академическая социализация. 2) Социализация через взаимодействие со сверстниками. 3) Социализация через взаимодействие с преподавателями. 4) Социализация через взаимодействие с учебными материалами. 5) Социализация через участие во внеурочных мероприятиях.	1. Академическая социализация. 2. Социализация через взаимодействие с преподавателями. 3. Социализация через взаимодействие со сверстниками. 4. Социализация через участие во внеурочных мероприятиях. 5. Социализация через взаимодействие с учебными материа-	УК-6.1, УК-6.2	У,З,В	3-5 мин.

			лами.			
9.	Социализация личности является процессом, в котором индивид осваивает культурные нормы, ценности и роли через взаимодействие с различными агентами социализации. Для правильного освоения этого процесса необходимо выполнить определенную последовательность действий:	1) Посещение общественных мероприятий и событий, где осуществляется взаимодействие с разнообразными людьми. 2) Обучение в учебных заведениях, где осуществляется передача знаний, ценностей и социальных норм. 3) Участие в семейных мероприятиях и воспитание в семейной среде. 4) Активное участие в культурной жизни общества, посещение театров, музеев, выставок и других культурных мероприятий. 5) Участие в различных социальных группах и организациях, где формируются социальные связи и устанавливаются правила поведения.	Правильный ответ: 3. Участие в семейных мероприятиях и воспитание в семейной среде. 2. Обучение в учебных заведениях, где осуществляется передача знаний, ценностей и социальных норм. 1. Посещение общественных мероприятий и событий, где осуществляется взаимодействие с разнообразными людьми. 5. Участие в различных социальных группах и организациях, где формируются социальные связи и устанавливаются правила поведения. 4. Активное участие в культурной жизни общества, посещение театров, музеев, выставок и других культурных мероприятий.	УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	3-5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
10.	Соедините факторы социализации личности с их описанием:	1. Семья 2. Школа 3. Друзья 4. СМИ А) Обеспечивает первичное воспитание, передачу культурных ценностей и социальных норм. Б) Играет важную роль в формировании социальных навыков и отношений, а также в выборе ценностей и интересов. В) Оказывает влияние на формирование мировоззрения и устано-	А=1 Б=3 В=4 Г=2	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	3-5 мин.

		вок, представляя различные социокультурные модели. Г) Обеспечивает адаптацию к социальным требованиям, формирует роли и статусы в социуме.				
11.	Соедините виды социальных ролей с их описанием:	1. Родительская роль 2. Профессиональная роль 3. Гендерная роль 4. Дружеская роль А) Определяется ожиданиями и нормами, связанными с половой принадлежностью. Б) Связана с выполнением обязанностей в рамках семьи и воспитанием детей. В) Определяется профессиональными обязанностями и ожиданиями, связанными с выбранной сферой деятельности. Г) Связана с установлением и поддержанием дружеских отношений, обменом поддержкой и эмоциональной близостью.	А=3 Б=1 В=2 Г=4	УК-6.1, УК-6.2	У,З,В	3-5 мин.
12.	Соедините типы социальных норм с их описанием:	1. Формальные нормы 2. Неформальные нормы 3. Профессиональные нормы 4. Моральные нормы А) Официально установленные и регулируемые правилами и законами. Б) Неофициальные, но всеобщие правила поведения, обычно основанные на обычаях и традициях. В) Определяются требованиями профессиональной деятельности и этическими стандартами профессии. Г) Основаны на личных убеждениях, ценностях и этических принципах.	А=1 Б=4 В=3 Г=2	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	У, З, В	3-5 мин.
13.	Соедините типы социальных групп с их описанием:	1. Первичные группы 2. Вторичные группы 3. Формальные группы 4. Неформальные группы	А=1 Б=2 В=3 Г=4	УК-6.3	У,З,В	3-5 мин.

		А) Малые, интимные группы, в которых члены взаимодействуют непосредственно и регулярно. Б) Большие группы, где взаимодействие членов чаще всего более поверхностное и временное. В) Созданные на основе официальных правил и целей, обычно с целью достижения определенных целей. Г) Основаны на неофициальных, неформальных связях и обычно служат для удовлетворения социальных и эмоциональных потребностей.				

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Перечислите разные подходы сложившиеся в науке к пониманию социализации?	-	Разные теории социализации предлагают разные подходы к объяснению этого процесса, включая теорию символического взаимодействия, теорию обучения, структурно-функциональный подход и конфликтный подход.	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	5-10 мин.
2.	В чем заключается понятие "социальная роль" и как она связана с социализацией?	-	Социальная роль представляет собой ожидания и нормы, связанные с определенной позицией в обществе. Она формируется в процессе социализации и определяет поведение личности в соответствии с общественными ожиданиями.	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	5-10 мин.
3.	Каким образом культура и социальное окружение влияют на формирование ценностей	-	Культура и социальное окружение влияют на формирование ценностей личности через процессы социализа-	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	5-10 мин.

	личности?		ции, определяя, что считать важным и приемлемым в данном обществе.			
4.	Перечислите разные подходы сложившиеся в науке к пониманию социализации?	-	Разные теории социализации предлагают разные подходы к объяснению этого процесса, включая теорию символического взаимодействия, теорию обучения, структурно-функциональный подход и конфликтный подход.	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	5-10 мин.

7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Комбинированные задания.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа						
1.	Поведение индивида, отличающееся от общепринятых в обществе или группе норм, - это:	а) социальная реакция; б) социальное действие; в) социальная девиация.	В «социальная девиация». Это поведение, которое отклоняется от общепринятых норм и ожиданий в обществе или группе. Это может быть как незначительным нарушением, так и серьезным отклонением от социальных стандартов.	УК-6.1,	У,З,В	3-5 мин.
2.	Моделью поведения в соответствии с формальными правами и обязанностями является:	а) роль б) статус в) социализация г) мобильность	А Социальная роль представляет собой набор ожиданий и требований, связанных с определенной позицией в обществе или группе, которые определяют, каким образом должен вести себя индивид в соответствии с этой позицией.	УК-6.3	У,З,В	3-5 мин.
3.	Социальными взаимодействиями являются:	а) социальные отношения б) социальные нормы	А Социальные отношения описывают взаимоот-	УК-6.3	У,З,В	3-5 мин.

		в) социальные институты г) социальные общности д) социальные санкции	ношения, связи и контакты между людьми в обществе, включая коммуникацию, взаимодействие и влияние друг на друга.			
4.	Социальное существо, включенное в общественные отношения и являющееся деятелем общественного развития	а) индивид б) личность в) индивидуальность г) психотип	Б Личность - это социальное существо, обладающее уникальными чертами и способностями, вовлеченное в общественные отношения и активно влияющее на общественное развитие.	УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	3-5 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов						
5.	Что является факторами социализации личности?	А) Генетические особенности Б) Семейное воспитание В) Цвет волос Г) Воздействие окружающей среды	А) Генетические особенности и Б) Семейное воспитание. Генетические особенности могут влиять на некоторые аспекты личности, такие как темперамент и склонность к определенным поведенческим чертам. Семейное воспитание также имеет огромное значение, поскольку семья является первой и наиболее важной социальной средой, в которой формируется личность человека.	УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	5-10 мин.
6.	Какие факторы влияют на процесс социализации в школе?	А) Возраст Б) Уровень интеллекта В) Учителя и одноклассники Г) Профессия родителей	А) Возраст В) Учителя и одноклассники. Возраст играет важную роль в социализации, поскольку разные возрастные группы подвергаются разным влияниям и задачам социализации. Учителя и одноклассники также оказывают	УК-6.1, УК-6.3	У,З,В	5-10 мин.

			существенное воздействие на личность школьника, формируя его социальные навыки, ценности и отношения.			
7	Какие факторы могут оказывать влияние на социализацию личности в подростковом возрасте?	А) Социальные сети Б) Культурные традиции В) Финансовое положение семьи Г) Размер обуви	А) Социальные сети Б) Культурные традиции. Социальные сети становятся все более значимым фактором в социализации подростков, так как они обеспечивают новые формы общения и влияния. Культурные традиции также играют важную роль в формировании идентичности подростка и его мировоззрения.	УК-6.1, УК-6.2	У,З,В	5-10 мин.
8.	Какие аспекты влияют на социализацию личности во взрослом возрасте?	А) Религиозные убеждения Б) Музыкальные предпочтения В) Работа и профессиональное окружение Г) Цвет глаз	А) Религиозные убеждения В) Работа и профессиональное окружение. Религиозные убеждения могут продолжать оказывать влияние на личность взрослого человека, определяя его ценности и моральные установки. Работа и профессиональное окружение также имеют большое значение, поскольку они определяют социальный статус, общение и цели в жизни.	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	5-10 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине *Социальная адаптация инвалидов и лиц с ОВЗ в условиях профессиональной деятельности*
(наименование дисциплины)
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. ***Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:***

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-3.1: Организует и руководит командой

Знать: особенности поведения лиц с ограниченными возможностями здоровья и основы социальной адаптации лиц. имеющих ограниченные возможности здоровья

Уметь: определять способы реализации стратегии сотрудничества в отношении обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Владеть: навыками поиска путей реализации стратегии социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности с ограниченными возможностями здоровья

УК-3.4: Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью

Знать: сущность стратегии сотрудничества и особенности ее реализации при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья

Уметь: организовывать взаимодействие с участниками образовательного процесса, в том числе с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья

Владеть: опытом предвидения собственных действий в ходе трудового процесса с лицами с ограниченными возможностями здоровья

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».

Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4.Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

обоснованием выбора	3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Социализация – это…?	а) процесс, посредством которого индивидом усваиваются нормы его группы таким образом, что через формирование собственного Я проявляется уникальность данного индивида как личности б) скрытое, неявное протекание каких-либо процессов в) приспособление личности или социальных групп к условиям социального существования, процесс усвоения ими накопленного социального опыта, овладение различными видами деятельности и утверждение себя в системе общественных отношений г) система связей и отношений, объединяющих какое-	А	УК-3.1, УК-3.4	У,З,В	1-3 мин.

		то число индивидов или групп людей для достижения определенных целей				
2.	Процесс обучения новым ценностям, нормам, ролям и правилам поведения взамен старых.	а) социализация б) ресоциализация в) десоциализация г)интериоризация	Б	УК-3.1, УК-3.4	У,З,В	1-3 мин.
3.	Процесс социализации означает:	А. привыкание к условиям жизни Б. формирование личностных и гражданских качеств личности В. формирование научного мировоззрения Г. внезапное, насильственное изменение	Б	УК-3.1, УК-3.4	У,З,В	1-3 мин.
4.	Инклюзия, то есть «включённое образование», предусматривающее включённость ребёнка с ОВЗ в одну образовательную среду с нормально развивающимися сверстниками - это:	А. групповая интеграция Б. образовательная интеграция В. коммуникация Г. общение	А	УК-3.1	У,З,В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
5.	Взаимодействие с инвалидом по зрению при приеме на работу требует особого внимания и последовательности действий. Вот тестовое задание: С целью эффективного взаимодействия с инвалидом по зрению при приеме на работу, необходимо следовать определенной последовательности действий:	1) Подготовить рабочее место, учитывая потребности инвалида по зрению (предоставить адаптивные технологии, организовать удобное освещение и расположение мебели). 2) Обеспечить доступ к информации и документам в формате доступном для инвалида по зрению (предоставить информацию в аудиоформате, в брайле или через специализированные программы). 3) Предоставить обучение и поддержку	1. Подготовить рабочее место, учитывая потребности инвалида по зрению. 2. Обеспечить доступ к информации и документам в формате доступном для инвалида по зрению. 3. Предоставить обучение и поддержку по использованию адаптивных технологий и программ. 4. Организовать процесс коммуникации, учитывая особенности зрительной недостаточности. 5. Провести оценку рабочего места	УК-3.1, УК-3.4	У,З,В	3-5 мин.

		по использованию адаптивных технологий и программ. 4) Организовать процесс коммуникации, учитывая особенности зрительной недостаточности (использовать четкие и ясные формулировки, предоставлять информацию устно при необходимости). 5) Провести оценку рабочего места и процессов взаимодействия с инвалидом по зрению для дальнейшего улучшения условий труда и адаптации.	и процессов взаимодействия с инвалидом по зрению для дальнейшего улучшения условий труда и адаптации.			
6.	С целью эффективного взаимодействия с инвалидом с нарушением опорно-двигательного аппарата при приеме на работу, необходимо следовать определенной последовательности действий:	1) Провести оценку доступности рабочего места для инвалида с нарушением опорно-двигательного аппарата (обеспечить доступность рабочего стола, стула, возможность передвижения по офису, наличие специализированных устройств). 2) Предоставить доступ к информации и документам без использования лестниц и препятствий (обеспечить доступ к документам в электронном формате, использовать специальные устройства для переноса и доступа к материалам). 3) Обеспечить доступ к инвалидному транспорту и удобному парковочному месту (организовать доступное парковочное место для ин-	1. Провести оценку доступности рабочего места для инвалида с нарушением опорно-двигательного аппарата. 2. Предоставить доступ к информации и документам без использования лестниц и препятствий. 3. Обеспечить доступ к инвалидному транспорту и удобному парковочному месту. 4. Предоставить обучение и поддержку по использованию специализированных устройств и технологий. 5. Организовать процесс коммуникации и сотрудничества с учетом особенностей двигательных возможностей инвалида.	УК-3.1	У,З,В	3-5 мин.

		валидного транспорта, обеспечить доступный подъезд к офису). 4) Предоставить обучение и поддержку по использованию специализированных устройств и технологий для облегчения выполнения рабочих задач. 5) Организовать процесс коммуникации и сотрудничества с учетом особенностей двигательных возможностей инвалида (предоставить возможность удаленной работы, организовать командные встречи с учетом доступности для инвалида).				
7.	Для эффективного взаимодействия с инвалидом по слуху при приеме на работу, необходимо соблюдать определенную последовательность действий:	1) Подготовить рабочее место, учитывая потребности инвалида по слуху (обеспечить тишину или минимизировать шум, предоставить вибрационные оповещения и уведомления). 2) Обеспечить доступ к информации и коммуникации в формате доступном для инвалида по слуху (предоставить текстовые и визуальные альтернативы аудио- и устной информации). 3) Предоставить обучение и поддержку по использованию адаптивных технологий и программ для инвалидов по слуху (использование специализированных приложений для чтения и записи текста, использование знакового	1. Подготовить рабочее место, учитывая потребности инвалида по слуху. 2. Обеспечить доступ к информации и коммуникации в формате доступном для инвалида по слуху. 3. Предоставить обучение и поддержку по использованию адаптивных технологий и программ для инвалидов по слуху. 4. Организовать процесс коммуникации, учитывая особенности инвалидности по слуху. 5. Провести оценку рабочего места и процессов взаимодействия с инвалидом по слуху для дальнейшего улучшения условий труда и адаптации.	УК-3.1, УК-3.4	У,З,В	3-5 мин.

		языка). 4) Организовать процесс коммуникации, учитывая особенности инвалидности по слуху (использовать письменную коммуникацию, жестовый язык или специализированные устройства для общения). 5) Провести оценку рабочего места и процессов взаимодействия с инвалидом по слуху для дальнейшего улучшения условий труда и адаптации.				
8.	С целью эффективного взаимодействия с инвалидом с аутизмом при приеме на работу, необходимо следовать определенной последовательности действий:	1) Создать безбарьерную среду на рабочем месте, учитывая особенности аутизма (предоставить тихое и спокойное место, минимизировать яркие световые и звуковые раздражители). 2) Провести обучение персонала по пониманию особенностей аутизма и специфике взаимодействия (ознакомить с методами коммуникации, поддержки и адаптации). 3) Установить четкие правила и ожидания, предоставив структурированную среду работы (предложить расписание и план дня, использовать визуальные подсказки и инструкции). 4) Обеспечить возможность использования индивидуальных адаптивных технологий и методов работы (предоставить доступ к специализированным	1. Создать безбарьерную среду на рабочем месте, учитывая особенности аутизма. 2. Провести обучение персонала по пониманию особенностей аутизма и специфике взаимодействия. 3. Установить четкие правила и ожидания, предоставив структурированную среду работы. 4. Обеспечить возможность использования индивидуальных адаптивных технологий и методов работы. 5. Провести регулярные обратные связи и оценки, чтобы адаптировать рабочую среду и процессы под потребности инвалида с аутизмом.	УК-3.1, УК-3.4	У,З,В	3-5 мин.

		программам и инструментам при необходимости). 5) Провести регулярные обратные связи и оценки, чтобы адаптировать рабочую среду и процессы под потребности инвалида с аутизмом.				
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
9.	Особенности взаимодействия с инвалидом в трудовом коллективе — это комплекс вопросов, требующих соотнесения конкретных ситуаций с адекватными реакциями и действиями. Соотнесите описанные ситуации с наиболее подходящими способами взаимодействия.	А. Инвалид нуждается в адаптации рабочего места или инструментов работы. Б. Инвалид выражает желание развиваться профессионально и просит поддержки. В. Инвалид часто опаздывает на работу из-за осложнений со здоровьем. Г. Инвалид чувствует себя изолированным от коллектива из-за отсутствия общения. Способы взаимодействия: 1. Предоставление специализированных инструментов и условий труда. 2. Организация профессиональных тренингов и обучения. 3. Гибкий график работы и возможность удаленной работы. 4. Социальная интеграция и организация общения с коллегами.	А = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	3-5 мин.
10.	Взаимодействие с инвалидом в трудовом коллективе требует понимания особых потребностей и ситуаций. Соотнесите описанные ситуации с наиболее подхо-	А. Инвалид испытывает затруднения в передвижении по рабочему месту. Б. Инвалид часто сталкивается с недопониманием и предвзятыми отношениями со	А = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4	УК-3.1, УК-3.4 ,	У, З, В	3-5 мин.

	дящими формами поддержки.	стороны коллег. В. Инвалид нуждается в специализированной медицинской помощи во время рабочего времени. Г. Инвалид хочет участвовать в корпоративных мероприятиях, но чувствует себя неудобно из-за ограничений. Формы поддержки: 1. Организация доступности рабочего пространства и адаптация рабочих мест. 2. Проведение обучающих сессий по вопросам взаимодействия и осознания собственных предубеждений. 3. Предоставление возможности консультации специалиста на месте работы. 4. Создание включительной атмосферы и разработка альтернативных вариантов участия в мероприятиях.				
11.	Взаимодействие с инвалидом в трудовом коллективе требует понимания и уважения к их правам и достоинству. Соотнесите приведенные ситуации с наиболее подходящими действиями для поддержки инвалидов.	А. Инвалид просит о переработке для выполнения задания из-за своих физических ограничений. Б. Инвалид выражает желание участвовать в проекте, который требует активной физической активности. В. Инвалид чувствует себя изолированным из-за недостаточного понимания и поддержки со стороны коллег. Г. Инвалид просит помощи в доступе к информации из-	А = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	3-5 мин.

		за своих зрительных или слуховых ограничений. Действия для поддержки: 1. Обсуждение возможности изменения рабочих условий и перераспределения задач. 2. Поиск альтернативных способов вовлечения инвалида в проекты и задачи. 3. Организация мероприятий по повышению осведомленности и понимания о вопросах инвалидности. 4. Предоставление технических средств и помощи для облегчения доступа к информации.				
12.	Для успешного взаимодействия с инвалидом в трудовом коллективе необходимо понимание и уважение к их потребностям и возможностям. Соотнесите приведенные ситуации с наиболее подходящими стратегиями поддержки.	А. Инвалиду необходимо пройти специальное обучение для выполнения новых задач. Б. Инвалид испытывает затруднения в общении из-за своей аутизма. В. Инвалиду требуется поддержка в оформлении документов для получения социальных льгот. Г. Инвалид выражает желание развиваться профессионально и участвовать в проектах. Стратегии поддержки: 1. Предоставление индивидуальных обучающих программ и ресурсов. 2. Организация обучения коллектива навыкам эмпатии и понимания особенностей	А = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	3-5 мин.

		общения с инвалидами. 3. Предоставление юридической консультации и помощи в оформлении документов. 4. Проведение профессиональных тренингов и обучающих программ для развития профессиональных навыков.				

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какие основные принципы инклюзии следует учитывать при взаимодействии с людьми с ограниченными возможностями здоровья?	-	Принципы инклюзии включают в себя обеспечение равноправного участия всех сотрудников в рабочей среде, независимо от их ограниченных возможностей здоровья. Это включает создание доступного рабочего окружения, адаптацию рабочих процессов и уважение к индивидуальным потребностям каждого члена коллектива.	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	5-10 мин.
2.	Какие виды ограниченных возможностей здоровья могут встречаться среди сотрудников?	-	Ограниченные возможности здоровья могут быть физическими (например, ограниченная мобильность), когнитивными (проблемы с памятью или концентрацией), сенсорными (проблемы с зрением или слухом) и психоэмоциональными.	УК-3.4	У, З, В	5-10 мин.
3.	Какие виды адаптации рабочего места помогают сотрудникам с ограниченными возможностями здоровья быть более эффективны-	-	Адаптации рабочего места включают в себя ряд мер, например, установку специального оборудования (например, подъемные столы или специальные кресла), реорганизацию	УК-3.1, УК-3.4 ,		5-10 мин.

	ми?		рабочего пространства для обеспечения доступности и удобства, а также использование адаптивных технологий, которые позволяют сотрудникам с ограниченными возможностями здоровья более эффективно выполнять свои задачи.			
4.	Какие специфические требования к организации трудового процесса следует учесть для инклюзивной среды работы?	-	Организация трудового процесса должна быть гибкой и адаптивной. Это может включать графики работы, дистанционное обучение и работу, возможность выбора более подходящих методов выполнения задач, а также разработку альтернативных способов коммуникации.	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	5-10 мин.
5.	Какие методы обучения и подготовки сотрудников помогают им лучше понимать особенности коллег с ограниченными возможностями здоровья?	-	Обучение для сотрудников помогает им лучше понимать особенности и потребности коллег с ограниченными возможностями здоровья. Обучение может включать осведомление о конкретных ограничениях, методах взаимодействия и способах обеспечения барьерной доступности.	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	5-10 мин.
6.	Каковы преимущества разнообразия в команде, включая сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-	Разнообразие в команде содействует более креативному и инновационному мышлению. Сотрудники с ограниченными возможностями могут приносить уникальные точки зрения и идеи, способствуя разнообразию и усилению коллективного интеллекта.	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	7

7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Комбинированные задания.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.

						)
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа						
1.	Социализация с точки зрения взаимоотношения личности и социума носит характер:	А. продольный Б. поперечный В. двусторонний Г. универсальный	В Процесс социализации предполагает взаимодействие личности и социума, где обе стороны вносят свой вклад и оказывают влияние друг на друга, что отражает двусторонний характер данного процесса.	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	3-5 мин.
2.	Различают два вида интеграции:	А. внутреннюю и внешнюю Б. пассивную и творческую В. образовательную и социальную Г. основную и второстепенную	А Внутренняя интеграция относится к процессу интеграции внутри социальных групп или общества, где люди интегрируются в культурные, социальные и экономические структуры. Внешняя интеграция относится к процессу интеграции между различными социальными группами, национальностями, регионами или странами.	УК-3.1 УК-3.4	У, З, В	3-5 мин.
3.	В условиях «включённого образования» ребёнок с ОВЗ поставлен перед необходимостью овладеть государственным образовательным стандартом наравне с нормально развивающимися детьми, поэтому:	А. инклюзия не может носить массовый характер Б. инклюзия должна носить массовый характер В. инклюзия должна быть выборочной Г. инклюзия может носить вероятностный характер	Б Массовый характер инклюзии подразумевает вовлечение всех учащихся, включая детей с ОВЗ, в единый образовательный процесс, что способствует снижению социальной изоляции, стимулирует разнообразие взаимодействий и развивает толерантность и эмпатию у всех участников.	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	3-5 мин.
4.	Регулярный, повторяющийся процесс, обусловленный взаимодействием индивидов, выполняющих социальные роли, называется:	А. социальным взаимодействием Б. социальным неврозом В. социальная почтительность Г. социальной психо-	А Социальное взаимодействие описывает процесс обмена информацией, эмоциями, ресурсами и т. д. между индивидами в рамках социальных ролей. Этот процесс является регулярным и повторяющимся, так как социальные роли остаются постоянными в со-	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	3-5 мин.

		логией	циальных структурах и требуют взаимодействия между индивидами для их выполнения.			
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов						
5.	Какие из перечисленных действий могут способствовать улучшению коммуникации с инвалидами по слуху на рабочем месте?	А) Использование четкой и медленной речи при общении. Б) Установка знаковых языков для обозначения часто используемых терминов. В) Проведение дополнительных тренингов для всех сотрудников по общению с инвалидами по слуху. Г) Предоставление специальных рабочих мест с улучшенной акустикой.	А) и Б). Использование четкой и медленной речи помогает инвалидам по слуху лучше понимать сказанное. Установка знаковых языков также облегчает коммуникацию, предоставляя альтернативный способ передачи информации, особенно при обозначении специфических терминов или процедур.	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	5-10 мин.
6.	Какие меры следует принять для обеспечения доступности рабочей среды для инвалидов по слуху?	А) Установка специальных сигнализаций с визуальными и звуковыми сигналами. Б) Проведение ежегодной проверки акустических параметров помещений. В) Обязательное обучение всех сотрудников основам языка жестов. Г) Разработка индивидуальных планов доступности для каждого инвалида по слуху.	А) и Б). Установка специальных сигнализаций с визуальными и звуковыми сигналами обеспечивает важное средство оповещения для инвалидов по слуху. Ежегодная проверка акустических параметров помещений помогает гарантировать, что условия работы соответствуют их потребностям.	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	5-10 мин.
7.	Какое поведение является наиболее подходящим при взаимодействии с	А) Избегать контакта с инвалидом, чтобы не вызы-	Б) и Г) предлагает помощь без навязывания, что способствует уважению к	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	5-10 мин.

	инвалидом по зрению?	вать неловкость. Б) Предложить помощь, но не навязываться, уважая личное пространство. В) Постоянно напоминать об их ограничениях, чтобы они не забывали. Г) Проявить сочувствие и сострадание, не акцентируя внимание на их инвалидности.	личной неприкосновенности инвалида и подчеркивает важность проявления сочувствия и поддержки, но не в ущерб их самоуважению.			
8.	Какие меры могут быть предприняты для адаптации рабочего места для инвалида по зрению?	А) Оставить все как есть, чтобы не нарушать привычный порядок. Б) Предоставить аудиооборудование для доступа к информации. В) Не учитывать особенности зрения инвалида, оставив рабочее пространство неизменным. Г) Уменьшить рабочий график инвалида для сокращения времени в офисе	Б) и В) Предоставление альтернативного способа доступа к информации, что способствует включению инвалида в рабочий процесс, а также адаптацию рабочего пространства с учетом особенностей зрения инвалида, что повышает их эффективность и комфорт на рабочем месте.	УК-3.4	У, З, В	5-10 мин.