

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.05.2024 10:55:38
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d874d0ccf1

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

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания
животного происхождения

Оглавление (Спецификация):

№ п/п	Наименование дисциплины/модуля/ практики	Компетенции /индикаторы	Семестр	Страни цы
1.	Иностранный язык в профессиональной сфере	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3	1	4
2.	Государственное регулирование национальной экономики	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3	1	17
3.	Психология и педагогика	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3	1	33
4.	Нормативно-правовая база производства продуктов животного происхождения	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3	1	54
5.	Методология науки о пище	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3	1	83
6.	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	1	91
7.	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	2	102
8.	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3	2	112
9.	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	2	124
10.	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3	1	136
11.	Пищевое сырье и ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3	1	149
12.	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3	2	160
13.	Производство комбинированных пищевых продуктов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	3	171
14.	Прогрессивные технологии переработки рыбы	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	3	221
15.	Тенденции развития новых	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-	3	242

	технологий производства продуктов общественного питания	1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3		
16.	Комплексное совершенствование технологии производства молочной продукции	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	3	262
17.	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	3	186
18.	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3	3	337
19.	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов пищевой промышленности	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3	3	351
20.	Прогрессивные технологии продукции птицеводства	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	3	362
21.	Управление человеческими ресурсами	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3	2	377
22.	Сенсорный анализ	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	4	407
23.	Основы социализации личности	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3	4	422
24.	Особенности взаимодействия лиц с ограниченными возможностями здоровья в трудовом коллективе	УК-3.1; УК-3.4	4	435

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
дисциплине **Б1.О.01 Иностранный язык в профессиональной сфере**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания
животного происхождения**

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

Знать: современные коммуникативные технологии

Уметь: выбирать и использовать современные коммуникативные технологии

Владеть: 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).

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

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

Владеть: 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.

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

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

Владеть: 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 знаний 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)translation в)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, 3, В	1-3 мин.
4.	Какие термины представляют собой большую трудность для перевода?	а) аббревиатура б) сокращения в) термины-неологизмы	а	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, В	1-3 мин.
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, 3, 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, 3, 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, 3, 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, 3, 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;	1. sensible; 2. sensitive; 3. mean;	А=1 Б=4 В=3	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, В	5-10 мин

	Г. деликатный	4. intelligent;	Г=2			
10.	A. 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;	A=2 Б=1 В=4 Г=3	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, В	5-10 мин.
11.	A. ugly; Б. hard; В. young; Г. wide; Д. generous;	1. narrow; 2. easy; 3. greedy; 4. old; 5. nice	A=5 Б=2 В=4 Г=1 Д=3	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, В	5-10 мин.
12.	A. 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;	A=5 Б=2 В=4 Г=3 Д=1	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, В	5-10 мин

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной 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 развернутый обоснованный ответ						
1.	I ...just(translate) my scientific report into English.		I have just translated my scientific report into English. Время Present Perfect, слово маркер – just, образование времени – вспомогательный глагол to have + 3 форма смыслового глагола	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, 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 Present Perfect, слово маркер – just, образование времени – вспомогательный	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, В	3-5 мин.

			глагол to have + 3 форма смыслового глагола			
3.	While I ...(wait) for him I (look) through the magazines		While I was waiting for him I was looking through the magazines. Используется Past Continuous Tense для обозначения параллельных действий	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, В	3-5 мин.
4.	While I was on holiday, my camera ... (to steal) from my hotel room.		While I was on holiday, my camera was stolen from my hotel room. Использование Passive Voice в Past Simple обосновано тем, что в данной конструкции подлежащее не является действующим лицом	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, В	3-5 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, 3, 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, 3, В	3-5 мин.
3.	As a foodhandler,	а) diarrhea;	г) All of the above	УК-4.1	У, 3, В	3-5

	you must report about an illness to your manager, especially if you have:	б) vomiting; в) some throat with fever; г) all of the above;	Обоснования: I'm a foodhandler. So, every situation requires to report	УК-4.2 УК-4.3		мин.
4.	Raw food should be stored:	а) above cooked and ready-to-eat food; б) on the 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.	в) separately from cooked and ready-to-eat food; Обоснования: It is the correct answer to escape contamination	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, 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						
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 world 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 world 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, 3, 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	1) Stephen Hawking was a particularly bright boy in his early years. 2) Stephen Hawking was keen on	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.	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, В	5-10 мин.

	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 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.	sports while studying in Oxford. 3) Hawking's parents were educated people 4) He got his PhD in Oxford.	3) Hawking's parents were educated people Обоснование: Both his parents were Oxford University graduates.			
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 began in the Middle East and then spread to surrounding areas. People who farmed	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	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, 3, В	5-10 мин.

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 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	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 Indians 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				

	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, 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	1) Gregor Mendel invented the first automatic milking machine. 2) Geneticists work on breeding new crops and animals.	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	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, 3, В	5-10 мин.

	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 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)	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 agricultural chemicals, as they are friendly to the environment 7) Almost since the beginning of agriculture, farmers have used various substances to enrich the soil and to kill insect pests.	соответствуют содержанию текста.			

	herbicides, or weedkillers; 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					

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
дисциплине
Б1.О.02 Государственное регулирование национальной экономики
(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания
животного происхождения
(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.

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	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом;

последовательности	правильно указана вся последовательность цифр	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 знаний 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 и (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 Б. рост благосостояния народа В. повышение уровня благосостояния правящего класса Г. повышение уровня денежных	Б	УК -1.1.-1.3	З, У, В	1-3 мин.

		доходов населения				
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	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	З, У, В	1-3 мин.
4.	К функциям бюджетного управления (регулирования) не относится:	А. фискальная функция Б. контрольная функция В. распределительная функция Г. ревизионная функция	Г	УК -1.1.-1.3	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
5.	Экономическая наука трансформируется и преобразуется постоянно. Концепция государственного регулирования в экономике также претерпевала изменения. Можно выделить несколько основных этапов развития концепции государственного	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	З, У, В	5-10 мин.

	регулирования в экономике:					
6.	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	3, У, В	5-10 мин.
7.	Для реализации экономических интересов общества постоянно должен осуществляться производственный процесс (кругооборот экономических благ), который имеет свою строгую последовательность этапов.	1. потребление 2. производство 3. обмен 4. распределение	2. производство 4. распределение 3. обмен 1. потребление	УК-1.1 -1.3	3, У, В	5-10 мин.
8.	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	3, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
9.	Константин Петрович владеет легковым автомобилем и земельным	ПРИМЕРЫ А) 1 см рабочего объёма двигателя Б) легковой автомобиль	А=4 Б = 2 В =3 Г =2 Д=1	УК-1.1 -1.3	3, У, В	5-10 мин.

	участком и периодически уплачивает соответствующие налоги. Установите соответствие между примерами и элементами структуры налога:	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				
10.	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-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	А)=экономические методы Б)=экономические методы В)=административные методы Г)=экономические методы Д)=административные методы	УК-1.1 -1.3	3, У, В	5-10 мин.
11.	Установите соответствие между видами	ПРИМЕРЫ А) акцизный сбор Б) обслуживание	А=2 Б =1 В =2	УК-1.1 -1.3	3, У, В	5-10 мин.

	статей в государственном бюджете и конкретными примерами:	госдолга В) подоходный налог с граждан Г) выплата жалования служащим Д) процент по государственным облигациям ВИДЫ СТАТЕЙ 1) расходные статьи 2) доходные статьи	Г= 1 Д=1			
12.	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	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 (индикатор а)	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.	Для чего используется индекс потребительских цен?	-	Индекс потребительских цен может быть использован для того, чтобы оценить различия в рыночной стоимости «товарной корзины» двух	УК-1.1 -1.3	З, У, В	3-5 мин.

			разных временных периодов.			
14.	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	З, У, В	3-5 мин.
15.	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	З, У, В	3-5 мин.
16.	Что представляет собой состояние «полной занятости» в рыночной экономике?	-	Состояние полной занятости — это состояние экономики, при котором уровень безработицы, равен сумме уровней фрикционной и структурной безработицы при нулевом уровне циклической безработицы.	УК-1.1 -1.3	З, У, В	3-5 мин.

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

№	Текст задания	Варианты	Ответ	Код	Код	Вре

п/п		ответов		компетенции (индикатора)	планируемых результатов обучения по дисциплине	моя выработка (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						
17.	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	3, У, В	3-5 мин.
18.	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	3, У, В	3-5 мин.
19.	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	3, У, В	3-5 мин.
20.	«Любой договор, соглашение в виде треста или в другой подобной форме, препятствующий производству или торговле между отдельными регионами или с	А) принятие антимонопольного законодательства. Б) принятие социального законодательства В) принятие промышленного законодательства	Ответ: А) принятие антимонопольного законодательства. Обоснование: Законодательство антимонопольное - это набор норм права и	УК-1.1 -1.3	3, У, В	3-5 мин.

	иностранными государствами, настоящим объявляются незаконными. Всякий, кто заключит такое соглашение или будет вовлечён в подобную сделку или заговор, будет рассматриваться, как виновный ...»	Г) принятие судебного законодательства	законодательных актов, по которым государство защищает свободу рыночных отношений, создавая нужные барьеры против экономических монополий производителя.			
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						
21.	В государстве Z была проведена реформа избирательной системы. Какие изменения в законодательстве о выборах свидетельствуют об утверждении пропорциональной избирательной системы?	1) введение всеобщего, равного и 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	Ответ: 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 Обоснование: Всеобщее прямое избирательное право, как и отражение хода избирательной кампании в СМИ, относится к выбору в демократическом государстве. Введение барьера (например, в РФ это 5%) — характеризует пропорциональную систему.	УК-1.1 -1.3	3, У, В	5-10 мин.
22.	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	Ответ: 2) изменение учётной ставки рефинансирования 5) установление нормы банковского резерва 6) операции на рынке ценных	УК-1.1 -1.3	3, У, В	5-10 мин.

		4) регулирование доходов населения 5) установление нормы банковского резерва 6) операции на рынке ценных бумаг	бумаг Обоснование: Мы выбрали вышеперечисленные механизмы из списка, поскольку они относятся к одной группе - механизмы осуществления государством монетарной (денежной) политики.			
23.	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	З, У, В	5-10 мин.
24.	Социальные институты 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	1) Социальный 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,	Ответ: 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	УК-1.1 -1.3	З, У, В	5-10 мин.

		координируют индивидуальные действия людей, придают им организованный и предсказуемый характер.	институтов, и что упорядочивание действий людей создает стабильность.			

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 показателей) 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 ключевые 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 прогнозном 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 поддержанного 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 соотносятся 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 отраслях 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 Б1.О.03 Психология и педагогика

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания
животного происхождения

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

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: психологические особенности различных социальных групп

Уметь: использовать для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Владеть: приемами поиска и применения необходимой психологической и педагогической информации

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

Знать: социально-исторический, этический, философский контекст межкультурного разнообразия

Уметь: учитывать межкультурное разнообразие в процессе взаимодействия с представителями различных социальных групп

Владеть: навыками межкультурного взаимодействия

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

Знать: психологические характеристики стратегий социального взаимодействия

Уметь: использовать продуктивные формы взаимодействия для создания комфортной профессиональной среды

Владеть: приемами изучения психологических особенностей самооценки, навыками саморегуляции деятельности

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 особенности самооценки личности, психологию самовоспитания и саморазвития

Уметь: анализировать имеющийся опыт, определять задачи саморазвития на его основе

Владеть: приемами изучения психологических особенностей самооценки, навыками саморегуляции

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

Знать: основы тайм-менеджмента, движущие силы развития личности

Уметь: проектировать траекторию саморазвития при выполнении профессиональных задач

Владеть: эффективными способами организации своего времени для реализации траектории саморазвития

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

Знать: особенности роста образовательного (общего и профессионального) потенциала личности в течение всей жизни на основе использования системы государственных и общественных институтов и в соответствии личными потребностями

Уметь: совершенствовать траекторию саморазвития с учетом особенностей самооценки на разных этапах

Владеть: эффективными принципами самооценки и образования для реализации траектории саморазвития

ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации

ОПК-6.1: Обладает знаниями в области организации и научно-методического обеспечения профессионального образования

Знать: теоретические основы организации образовательного процесса: цели, задачи, принципы, методы и формы организации и научно-методического сопровождения профессионального образования

Уметь: проектировать содержание и формы образовательного процесса

Владеть: навыками проектирования образовательных программ, разработки научно-методического обеспечения их реализации

ОПК-6.2: Способен разрабатывать научно-методическое обеспечение образовательных программ профессионального образования

Знать: требования федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования

Уметь: разрабатывать дидактические материалы, оценочные средства, подбирать необходимое материально-техническое обеспечение, базы данных и информационных справочных систем

Владеть: необходимыми методическими средствами, способствующими эффективной реализации

ОПК-6.3: Использует методы моделирования и проектирования при разработке образовательных программ и научно-методического обеспечения к ним в области профессионального образования

Знать: основы методов моделирования и проектирования, требования к структуре и условиям реализации образовательных программ

Уметь: применять методы моделирования и проектирования при разработке образовательных программ и их научно-методического обеспечения

Владеть: навыками планирования, разработки и создания оптимального комплекса учебно-методической документации и средств обучения, необходимых для эффективной организации образовательного процесса в рамках времени и содержания, определяемых образовательной программой

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 знаний 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.	Первые представления о психике были связаны с:	А. Панпсихизмом Б. Анимизмом В. Нейропсихизмом Г. Биопсихизмом	Б	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.
2.	Душу как нечто божественное, отличающиеся от тела, существующее у человека прежде, чем вступит в соединение с его телом, представлял:	А. Аристотель Б. Платон В. Демокрит Г. Сократ	Б	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.
3.	Исторические этапы развития психологии:	А. Психология как наука о душе – как наука о сознании – как наука о поведении – как наука, изучающая факты, закономерности и механизмы психики Б. Психология как наука о поведении - как наука о сознании - как наука о душе - как наука, изучающая факты, закономерности и механизмы психики В. Психология как наука о душе - как наука о поведении - как наука о сознании - как наука, изучающая факты, закономерности и механизмы психики	А	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.

		Г. Психология как наука о поведении - как наука о душе - как наука о сознании - как наука, изучающая факты, закономерности и механизмы психики				
4.	Объектом общей психологии является:	А. Люди и животные Б. Психика и психические явления В. Сознание Г. Взрослый здоровый человек, находящийся на пике развития своих высших психических функций	Г	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.
5.	Предметом психологии является:	А. Психика человека и психические явления Б. Поведение человека и его закономерности В. Сознание и мыслительные процессы Г. Когнитивные, эмоциональные и волевые психические явления	А	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.
6.	Отличительная черта отечественной психологии - использование категории...	А. Бессознательного Б. Интроспекции В. Реакции Г. Деятельности	Г	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.
7.	Основной задачей психологии является ...	А. Коррекция социальных норм поведения Б. Изучение законов психической деятельности В. Разработка проблем истории психологии Г. Совершенствование методов исследования	Б	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.
8.	Одним из принципов отечественной психологии	А. Учёта возрастных особенностей человека	В	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.

	является принцип:	Б. Единства мышления и интуиции В. Единства сознания и деятельности Г. Научения				
9.	Главными функциями психики являются:	А. Мышление и память Б. Эмоции В. Осознание Г. Отражение и регуляция	Г	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.
10.	Отечественный психолог Л.С. Выготский является автором ...	А. Стратометрической концепции Б. Культурно- исторической концепции психического развития В. Деятельностной концепции Г. Концепции позапного формирования умственных действий	Б	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.
11.	В России первую эксперименталь ную психологическую лабораторию открыл:	А. В.М.Бехтерев Б. Г.И.Челпанов В. И.М.Сеченов Г. И.П.Павлов	А	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.
12.	Метод наблюдения входит в группу:	А. Эмпирических методов Б. Организационных методов В. Обработки данных Г. Теоретических методов	А	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1 мин.

Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия

Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие

13	Соотнесите понятие и определение:	1) отношения в сфере образования; 2) участники образовательных отношений; 3) образовательная деятельность; 4) федеральный государственный образовательный стандарт; 5) уровень образования. А деятельность по реализации образовательных	1 = Б 2 = А 3 = Д 4 = В 5 = Г	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.

		программ; Б завершенный цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований; В совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и или к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования; Г обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся, педагогические работники и их представители, организации, осуществляющие образовательную деятельность; Д совокупность общественных отношений по реализации права граждан на образование, целью которых является освоение образовательных программ (образовательные отношения), и общественных отношений, которые связаны с образовательными отношениями и целью которых				

		является создание условий для реализации прав граждан на образование				
14	Соотнесите понятие и определение:	1) Научный аспект понятия «педагогическая технология», 2) Процессуальный аспект понятия «педагогическая технология», 3) Деятельностный аспект понятия «педагогическая технология» А часть педагогической науки, изучающая и разрабатывающая цели, содержание и методы обучения и проектирующая педагогические процессы, Б описание (алгоритм) процесса, совокупность целей, содержания, методов и средств достижения планируемых результатов обучения, В осуществление функционирование всех педагогических средств	1 = Б 2 = В 3 = А	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.
15	Соотнесите понятие и определение:	1) Жизненное самоопределение; 2) Личностное самоопределение; 3) Профессиональное самоопределение; 4) Социальное самоопределение. А Определение себя относительно выработанных в обществе (и принятых данным человеком) критериев принадлежности к определенной сфере общественных отношений и	1 = Г 2 = А 3 = Б 4 = В	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.

		определенному социальному кругу, ограничение себя некоторым кругом профессий; б) Б Поиск личностью своего места в жизни, своей жизненной стратегии, определение критериев личного успеха в личной и профессиональной сфере; в) Определение себя относительно общечеловеческих критериев смысла жизни и реализация себя на основе этого самоопределения; г) Процесс формирования личностью своего отношения к профессионально-трудовой среде и способ ее самореализации				
16	Соотнесите понятие и определение:	1) Психологическая готовность к выполнению профессиональной деятельности; 2) Способность к творческой деятельности; 3) наличие ценностного отношения к педагогической деятельности, адекватности мотивов, профессионально значимых личностных качеств. А Готовность к профессиональной деятельности, Б Профессиональное становление, В Развитие творческого потенциала, творческая деятельность в процессе обучения	1 = В 2 = А 3 = Б	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.

17	Определите соответствие проявлений нормам, выделенное Б.С. Братусем:	1) психическое здоровье; 2) личностная болезнь; А успешное запоминание и мышление; Б достижение успехов; В отсутствие стремления к достижению человеческой сущности.	1 = А, В 2 = В	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.
18	Определите соответствие принципа автору:	1) С.Л. Рубинштейн; 2) А.Н. Леонтьев; А «внутреннее через внешнее»; Б «внешнее через внутреннее»	1 = А 2 = Б	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.
19	Определите, какие образования являются первичными, а какие вторичными личностными образованиями:	1) первичные образования; 2) вторичные образования; А направленность; Б субъектность; В духовность; Г поступок; Д ответственность	1 = Б, Г 2 = А, В, Д	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.
20	Определите соответствие термина автору:	1) Д.А. Леонтьев; 2) А.А. Грачев; 3) В.А. Петровский А жизненные ориентации; Б смысложизненные ориентации; В субъект-объектные ориентации.	1 = Б 2 = А 3 = В	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.

Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности

Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность

21	Укажите правильную последовательность действий в процессе аутотренинга:	1) ровное ритмичное сердцебиение; 2) ощущение тепла в руках и ногах; 3) ощущение тяжести в руках и ногах; 4) прохлада в области лба; 5) тепло в области солнечного сплетения.	3) ощущение тяжести в руках и ногах; 2) ощущение тепла в руках и ногах; 1) ровное ритмичное сердцебиение; 5) тепло в области солнечного сплетения. 4) прохлада в области лба	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.
22	Укажите правильную последовательность стадий	а) «пробивание стены»; б) «недостаток топлива»;	в) «медовый месяц»; б) «недостаток топлива»;	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.

	синдрома эмоционального выгорания:	в) «медовый месяц»; г) «хронические симптомы»; д) «кризис».	г) «хронические симптомы»; д) «кризис»; а) «пробивание стены»			
23	Укажите правильную последовательность стадий профессионального развития:	а) интернал б) адепт в) оптант г) мастер	в) оптант б) адепт а) интернал г) мастер	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.
24	Укажите правильную последовательность стадий профессионального становления:	а) резистентность б) проадаптация в) профессиональная подготовка г) стадия роста	г) стадия роста в) профессиональная подготовка б) проадаптация а) резистентность	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	7 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.	Единица общения, состоящая из стимула и реакции между двумя индивидами, пребывающими в определенном состоянии сознания, по определению Э. Берна называется		транзакция	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.
2.	_____ - это личность, за которой все остальные члены группы признают право брать на себя наиболее ответственные решения, затрагивающие их интересы и определяющие направление и характер деятельности всей группы		лидер	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.

3.	_____ - это свойство самой высокоорганизованной материи		психика	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
4.	_____ - это высшая форма психического развития, присущая только человеку		сознание	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
5	Способы, посредством которых изучается предмет науки, называются _____		методами	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
6	_____ как психологический метод предусматривает прямое или косвенное, устное или письменное получение от изучаемого сведений о его деятельности, в которых объективируются свойственные ему психологические явления		опрос	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
7	_____ - это стандартизированное психодиагностическое обследование изучаемого психического явления		тестирование	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
8	Систематическое и целенаправленное восприятие психических явлений – это метод _____		наблюдение	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
9	Педагогически адаптированный социальный опыт человечества, представленный в виде системы знаний, умений, навыков – это _____ образования		содержание	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
10	Раздел педагогики, изучающий закономерности и принципы процесса		дидактика	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.

	обучения, называется			ОПК- 6.1-6.3		
11	Направление психологии, изучающее проблемы развития личности, ее активности, самоактуализации и самосовершенствования, свободы выбора и стремления к высшим ценностям, что проявляется в стремлении к справедливости, красоте и истине – это _____ психология		гуманистическая	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
12	Механизм восприятия, заключающийся во возникновении при восприятии человека человеком привлекательности одного из них для другого – это _____		аттракция	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
13	Скрытое психологическое воздействие на партнера по общению с целью добиться от него выгодного поведения называется		манипуляцией	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
14	Объекты материальной и духовной культуры, которые выступают в качестве предметной поддержки процесса обучения определяются как обучения		средства	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
15	Общение, которое включено как частный момент в какую-либо совместную продуктивную деятельность людей и служит средством повышения качества этой деятельности, определяется как		деловое	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
16	Требования к профессиональной компетентности		модель	УК-5.1-5.3 УК-6.1-	У, 3, В	5 мин.

	специалиста со стороны государства, общества и работодателей – это _____ специалиста			6.3 ОПК- 6.1-6.3		
17	Раздел педагогики, изучающий закономерности и принципы процесса обучения, называется _____		содержание	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
18	Лекции, семинары относятся к _____ формам организации обучения		дидактика	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
19	Объекты материальной и духовной культуры, которые выступают в качестве предметной поддержки процесса обучения определяются как _____ обучения		теоретическим	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	5 мин.
20	Объекты материальной и духовной культуры, которые выступают в качестве предметной поддержки процесса обучения определяются как _____ обучения		средства	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	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.	Трехфакторная модель синдрома эмоционального выгорания включает в себя _____	1) эмоциональное истощение, 2) _____	2) эмоциональную нагрузку. Обоснование: К. Маслач и С. Джексон в 1986 году предложили _____	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-_____	У, 3, В	10 мин.

	три стадии. Уберите лишнее. Ответ аргументируйте.	эмоциональную нагрузку, 3) деперсонализацию, 4) редукцию профессиональных личностных достижений	трехфакторную модель синдрома эмоционального выгорания - по их мнению включает в себя эмоциональное истощение, деперсонализацию и редукцию профессиональных личностных достижений, которые возникают при работе с людьми.	6.1-6.3		
2.	В подходе какого ученого к классификации стадий в качестве критерий взяты: общность целей совместной деятельности; четкость структуры группы; динамика групповых интересов. Уберите лишнее. Ответ аргументируйте	1) Л.И. Уманского; 2) С.Л. Рубинштейна; 3) А.Н. Леонтьева; 4) А.В. Петровского.	1) Л.И. Уманского; Обоснование: в подходе Л. И. Уманского к классификации стадий в качестве критериев взяты: общность целей совместной деятельности, чёткость структуры группы, динамика групповых интересов	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	10 мин.
3.	В отечественной психологии существует несколько моделей развития группы. Выберите характеристики малой группы. Ответ аргументируйте.	1) все ответы верны; 2) никогда не бывают статичными; 3) отношения в них, как и сами группы, постоянно изменяются; 4) динамические общности.	1) все ответы верны. Обоснование: малые группы - общности динамические. Они никогда не бывают статичными. Отношения в них, как и сами группы, постоянно изменяются.	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	10 мин.
4.	Какой из вариантов ответа не отражает динамику конфликта. Исключите лишнее.	1) этапы конфликта; 2) фазы конфликта; 3) содержание конфликта.	3) содержание конфликта. Обоснование: динамика конфликта раскрывается через этапы /фазы конфликта.	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	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.	К бихевиористскому направлению	1) поведение во	2) процесс, который формируется в общественных	УК-5.1-5.3 УК-6.1-	У, 3, В	10 мин.

	психологии мышления не относятся следующие из перечисленных. Уберите лишнее. Ответ обоснуйте.	«внутреннем плане», отличающееся от внешнего поведения лишь большей свернутостью и сокращенностью; 2) процесс, который формируется в общественных условиях жизни, проявляется сначала как развернутая предметная деятельность, переходящая затем в свернутые внутренние «умственные» действия; 3) простому сочетанию образов памяти; 4) движению мыслей в замкнутых структурах сознания.	условиях жизни, проявляется сначала как развернутая предметная деятельность, переходящая затем в свернутые внутренние «умственные» действия; 3) простому сочетанию образов памяти; 4) движению мыслей в замкнутых структурах сознания. Обоснование: В бихевиористском направлении психологии и мышление сводилось к поведению во «внутреннем плане», отличающемуся от внешнего лишь большей свернутостью и сокращенностью.	6.3 ОПК-6.1-6.3		
6.	Л.С. Выготский делает акцент на принципах воспитания:	1) творчества воспитателя и воспитанника, 2) идеологизации воспитания, 3) самоорганизации и развития интересов ребенка, 4) свободы и	1) творчества воспитателя и воспитанника, 3) самоорганизации и развития интересов ребенка, 4) свободы и стимулирования деятельности детей. Обоснование: Л.С. Выготский, не отвергая в основном традиционные для школы принципы воспитания, делает акцент на принципах творчества воспитателей и воспитанников,	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	10 мин.

		стимулирования деятельности и детей	свободы и стимулирования деятельности детей, самоорганизации и развитии интересов			
7.	Закон движения коллектива, разработанный А.С. Макаренко, включает ряд положений. Удалите лишние положения	1) организаци и самоуправл ения в коллективе; 2) предъявлен ии педагогичес ких требований; 3) организаци и перспектив ных устремлени й членов коллектива; 4) формирован ии общественн ого мнения коллектива	1) организации самоуправления в коллективе; 2) предъявлении педагогических требований; 4) формировании общественного мнения коллектива. Обоснование: Суть закона – в гармонии ближних, средних и дальних индивидуальных и коллективных целей. Чтобы коллектив двигался вперед, он должен видеть перспективу – ближнюю, среднюю и дальнюю; в системе перспективных линий заключается идея "завтрашней радости".	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	10 мин.
8.	В конфликтной ситуации один из участников К. стремится найти взаимоприемлемое решение, учитывая интересы всех участников конфликта. Он активно взаимодействует, обсуждает и ищет варианты, которые будут удовлетворительны для всех сторон. Целью является создание взаимной выгоды и укрепление отношений. Какие стратегии поведения в данной ситуации неприемлемы?	1) сотрудниче ство 2) соперничес тво 3) Избегание или уклонение 4) приспособл ение 5) компромисс	Сотрудничество. Обоснование: В современной конфликтологии выделяют 5 стратегий поведения в конфликте. При сотрудничестве обе стороны выйдут из конфликта победителем	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	10 мин.
9	В конце семестра преподаватель может оглашает конечные результаты работы студентов по предмету. Часть	Преподават ель может разрешить конфликт: 1) активно слушаая,	1) активно слушаая, 2) сопереживая, 3) повторяя критерии, Обоснование: Активно слушать: преподаватель должен	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, 3, В	10 мин.

	студентов проявили себя отлично, и преподаватель оглашает список учащихся, которые получают «автомат». Студент К. не услышал свою фамилию в списках, после чего начинает высказывать свое недовольство при всей группе, в достаточно грубой форме, ссылаясь на отсутствие объективности. Как преподавателю решить данный конфликт?	2) сопереживая, 3) повторяя критерии, 4) призывая студента к внимательности	позволить К. выразить свое недовольство и активно слушать, не перебивая. Преподавателю важно понять точку зрения студента и причины его неудовлетворенности. Сопереживать: преподаватель должен попытаться поставить себя на место К. и понять, что он чувствует. Признайте его разочарование и сообщите, что вы понимаете, как важно для него добиться успеха. Повторите критерии: преподаватель должен объяснить критерии, которые использовались для выставления оценок, и прояснить любые недоразумения. Важно предоставить конкретные отзывы об областях, которые нуждаются в улучшении, и объяснить, как К. может работать над улучшением своей работы в будущем			
10	Преподаватель вуза обладает обширными знаниями по предмету, очень требовательный, нередко высмеивает нерадивых обучающихся на занятиях, многие пересдают предмет по несколько раз. Преподаватель любит говорить такую фразу «На 5 мой предмет знает только Господь Бог, на 4 – Я. А 3 – это ваша оценка. Но её ещё надо заслужить!». Какие рекомендации помогут оптимизации	1) создать позитивную и уважительную атмосферу в группе, 2) общаться уважительно и положительно 3) обеспечить поддержку и ресурсы для обучающихся, испытывающих затруднения 4)	1) создать позитивную и уважительную атмосферу в группе, 2) общаться уважительно и положительно 3) обеспечить поддержку и ресурсы для обучающихся, испытывающих затруднения. Обоснование: преподаватель должен избегать высмеивания обучающихся, а вместо этого должен создавать приветливую и инклюзивную атмосферу в группе, где обучающиеся могут безопасно задавать вопросы и выражать свое мнение. Уважительное общение и положительное	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	10 мин.

	работы с обучающимися	применять авторитарный стиль работы.	подкрепление могут побудить обучающихся заняться предметом и участвовать в обсуждениях в группе. Преподаватель должен предоставить дополнительную поддержку и ресурсы для обучающихся, испытывающих затруднения в изучении предмета, например, рабочее время или онлайн-ресурсы. Это может помочь обучающимся преодолеть трудности и развить более глубокое понимание предмета			
11	Прочитайте три определения одного из педагогических понятий. Удалите лишние определения. «Содержательная техника реализации учебного процесса» (В.П. Беспалько). «Совокупность определённых форм и методов обучения, обеспечивающих создание учениками образовательной продукции» (А.В. Хуторской). «Иерархизированная и упорядоченная система процедур (технологическая цепочка, алгоритм), неукоснительное выполнение определенного планируемого результата» (В.М. Монахов).	1) индивидуальное обучение 2) образование 3) метод иллюстрации и 4) педагогическая технология	1) индивидуальное обучение 2) образование 3) метод иллюстрации Обоснование: к техникам реализации из представленных определений относится педагогическая технология.	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.
12	При устном ответе на зачете обучающийся демонстрирует не менее 50% знаний основного материала,	1) 5 2) 4 3) 3 4) 2	1) 5 2) 4 4) 2. Обоснование: Критерии оценивания знаний обучающихся соответствуют оценке	УК-5.1-5.3 УК-6.1-6.3 ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5 мин.

	предусмотренного программой последовательно, грамотно, но испытывает трудности детализировать свой ответ. Дает неполные ответы на дополнительные вопросы. Показывает знания основной литературы по дисциплине. Оцените знания обучающегося по пятибалльной шкале		«3».			

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.О.04 **Нормативно-правовая база производства продуктов животного происхождения**
(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

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: нормы материального и процессуального права

Уметь: определять характер правоотношения и подлежащие применению нормы материального и процессуального права

Владеть: навыками определения характера правоотношения и подлежащих применению норм материального и процессуального права

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

Знать: действующее законодательство РФ

Уметь: принимать юридически значимые решения в точном соответствии с нормами материального и процессуального права

Владеть: навыками принятия юридически значимых решений в точном соответствии с нормами материального и процессуального права

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

Знать: теоретические основы толкования норм права

Уметь: определять сферу нормативного регулирования в соответствии с поставленной профессиональной задачей

Владеть: навыками определения сферы нормативного регулирования в соответствии с поставленной профессиональной задачей

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	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом;

типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	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 знаний 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.	К нормативным правовым актам РФ относятся	1. Конституция РФ; федеральные законы или законы РФ; технические регламенты; Постановления Правительства РФ; правила и другие нормативные документы, утверждённые руководителем Федерального органа исполнительной власти в области ветеринарии; 2. Конституция РФ, федеральные законы или законы РФ, нормативно-правовые акты субъектов РФ; Конституция РФ,	1	УК-2.1	У,З,В	1-3 мин

		федеральные законы или законы РФ, нормативно-правовые акты субъектов РФ и муниципальных образований.				
2.	Ветеринарные правила (правила в области ветеринарии) разрабатывает и утверждает:	1. Департамент ветеринарии Минсельхоза России; 2. Минсельхоз России; Правительство РФ.	2	УК-2.2	У,З,В	1-3 мин
3.	Закон Российской Федерации «О ветеринарии» был принят:	1. Верховным Советом РФ 14 мая 1993 г.; 2. Верховным Советом РФ 1 мая 1994 г.; Верховным Советом РФ 1 мая 1993 г.	1	УК-2.3	У,З,В	1-3 мин
4.	Ветеринарное законодательство Российской Федерации состоит из:	1. Нормативных правовых актов Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации; 2. Закона о ветеринарии и принимаемых в соответствии с ним иных нормативных правовых актов Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации; Закона о ветеринарии и принимаемых в соответствии с ним иных нормативных правовых актов Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации и муниципальных образований.	1, 2	УК-2.1	У,З,В	1-3 мин
5.	Специалистами в области ветеринарии являются	1. Лица, имеющие высшее ветеринарное образование; 2. Лица,	1	УК-2.2	У,З,В	1-3 мин

		имеющие среднее ветеринарное образование; 3. Лица, имеющие высшее образование; 4. Лица, имеющие среднее образование;				
6.	Функциями Всемирной организации по охране здоровья животных (МЭБ), в том числе, являются:	1. Разработка и публикация международных стандартов, правил и норм для обеспечения охраны здоровья животных; 2. Информирование мировой общественности и по эпизоотической обстановке в странах, инфекционным заболеваниям и вспышках особо опасных инфекций у животных; правовое обеспечение торговли животными и продуктами животного происхождения. 3. Расширение связей между национальным и ветеринарными ассоциациями; подготовка и проведение всемирных ветеринарных конгрессов. 4. Развитие международного сотрудничества в профилактике возникновения эпизоотий и их ликвидация; расширение связей между национальным	1,2	УК-2.3	У,З,В	1-3 мин

		и ветеринарными ассоциациями. 5. Содействие улучшению социального и материального положения работников ветеринарной профессии; подготовка и проведение всемирных ветеринарных конгрессов.				
7.	Основными задачами Всемирной ветеринарной ассоциации, в том числе, являются:	1. Развитие международного сотрудничества в профилактике возникновения эпизоотий и их ликвидация; оказание технической помощи странам-членам, которые нуждаются в поддержке в борьбе с болезнями животных, проведении мероприятий по их ликвидации, в том числе заболеваний, передаваемых человеку. 2. Расширение связей между национальными ветеринарными ассоциациями; 3. Подготовка и проведение всемирных ветеринарных конгрессов; помощь в совершенствовании ветеринарного образования; 4. Содействие улучшению социального и материального положения работников ветеринарной профессии. 5. Правовое обеспечение торговли животными и продуктами животного происхождения; разработка и	2,3,4	УК-2.2	У,3,В	1-3 мин

		публикация международных стандартов, правил и норм для обеспечения охраны здоровья животных; информирование мировой общественности по эпизоотической обстановке в странах, инфекционным заболеваниям и вспышках особо опасных инфекций у животных. Оказание технической помощи странам-членам, которые нуждаются в поддержке в борьбе с болезнями животных, проведении мероприятий по их ликвидации, в том числе заболеваний, передаваемых человеку; расширение связей между национальными ветеринарными ассоциациями.				
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
8.	Источники учебной дисциплины в Российской Федерации по юридической силе:	1. Международные договоры (конвенции). 2. Конституция Российской Федерации. 3. Федеральные конституционные законы и федеральные законы. 4. Законы и иные нормативно-правовые акты субъектов РФ. 5. Подзаконные акты. 6. Локальные нормативные акты.	1. Конституция Российской Федерации. 2. Международные договоры (конвенции). 3. Федеральные конституционные законы и федеральные законы. 4. Подзаконные акты. 5. Законы и иные нормативно-правовые акты субъектов РФ. 6. Локальные нормативные акты.	УК-2.2	У,З,В	1-3 мин
9.	Общий порядок	1. Внести запись в	1. Оформить	УК-2.1	У,З,В	1-3 мин

	расторжения трудового договора в сельскохозяйственных предприятиях:	личную карточку и трудовую книжку сотрудника. 2. В последний рабочий день выдать трудовую книжку и выплатить полный расчет. 3. Оформить приказ об увольнении.	приказ об увольнении. 2. Внести запись в личную карточку и трудовую книжку сотрудника. 3. В последний рабочий день выдать трудовую книжку и выплатить полный расчет.			
10.	Укажите последовательность этапов назначения отдельных видов социального обеспечения в сельскохозяйственных предприятиях	1. Принятие и рассмотрение заявления 2. Возникновение события 3. Решение о назначении обеспечения 4. Обращение за назначением обеспечения	1. Возникновение события 2. Обращение за назначением обеспечения 3. Принятие и рассмотрение заявления 4. Решение о назначении обеспечения	УК-2.2	У,З,В	1-3 мин
11.	Какова последовательность действий при принятии финансового решения для развития животноводческой фермы?	1. Понять возможности. 2. Определить цель. 3. Наметить альтернативные варианты. 4. Выбрать максимально эффективный вариант. 5. Взвесить риски.	1. Определить цель. 2. Понять возможности. 3. Наметить альтернативные варианты. 4. Взвесить риски. 5. Выбрать максимально эффективный вариант.	УК-2.3	У,З,В	1-3 мин
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
12.	Социальное партнерство это система взаимоотношений между работниками (представителями работников), работодателями (представителями работодателей), органами государственной власти и местного	Уровень, на котором устанавливаются: А) Основы регулирования отношений в сфере труда в Российской Федерации; Б) Основы регулирования отношений в сфере труда в двух и более субъектах Российской Федерации; В) Основы	А = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4 Д = 5	УК-2.1	У,З,В	1-3 мин

	самоуправления.	регулирования отношений в сфере труда в субъекте Российской Федерации; Г) Основы регулирования отношений в сфере труда в отрасли (отраслях); Д) Основы регулирования отношений в сфере труда в муниципальном образовании; Уровни социального партнерства: 1. Федеральный 2. Межрегиональный. 3. Региональный. 4. Отраслевой. 5. Территориальный.				
13.	Сокращенная продолжительность рабочего времени	Сокращенная продолжительность рабочего времени устанавливается: А) Для работников в возрасте до шестнадцати лет; Б) Для работников в возрасте от шестнадцати до восемнадцати лет; для работников, являющихся инвалидами I или II группы; В) Для работников, условия труда на рабочих местах которых по результатам специальной оценки условий труда отнесены к вредным условиям труда 3 или 4 степени или опасным условиям труда. Время трудовой недели: 1. Не более 24 часов в неделю. 2. Не более 35 часов в неделю. 3. Не более 36 часов в неделю.	A = 1 Б = 2 В = 3	УК-2.2	У,З,В	1-3 мин
14.	Время отдыха - время, в течение	А) Работнику предоставляется	A = 1 Б = 2	УК-2.3	У,З,В	1-3 мин

	которого работник свободен от исполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению.	время для отдыха и питания продолжительностью не более двух часов и не менее 30 минут, который в рабочее время не включается; Б) Период времени между моментом, когда окончен один рабочий день, и моментом, когда начинается другой, непосредственно примыкающий к нему рабочий день; В) Дни, которые законодатель объявил нерабочими в честь неких исторических или религиозных событий; Г) Свободное от работы время, исчисляемое в рабочих или календарных днях, в течение которого за работником сохраняется его место работы и, как правило, средний заработок. Виды времени отдыха: 1. Перерывы в течение рабочего дня (смены). 2. Ежедневный (междусменный) отдых. 3. Нерабочие праздничные дни. 4. Отпуска.	В = 3 Г = 4			
15.	Страховое обеспечение - исполнение страховой организацией всех оговоренных в договоре обязательств перед клиентом	Виды страхового обеспечения: А) Пособие по временной нетрудоспособности. Б) Пособие по беременности и родам; единовременное пособие женщинам, вставшим на учет в медицинских учреждениях в ранние сроки беременности; В) Единовременное пособие при	А = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4 Д = 5	УК-2.1	У,З,В	1-3 мин

		рождении Ребенка; Г) Ежемесячное пособие по уходу за Ребенком; Д) Социальное пособие на погребение. Виды страховых случаев: 1. Временная Нетрудоспособность. 2. Беременность и роды. 3. Рождение ребенка. 4. Уход за ребенком в возрасте до 1,5 лет. 5. Смерть застрахованного лица.				

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.	6. Ветеринарное законодательство Российской Федерации		Ветеринарное законодательство включает в себя Закон РФ «О ветеринарии», принимаемые в соответствии с ним законодательные акты республик в составе РФ, правовые акты автономных областей, автономных округов, краев, областей, а также издаваемые Департаментом ветеринарии МСХ РФ положения, инструкции, наставления, правила, указания, нормы, нормативы, рекомендации и другие документы, регулирующие ветеринарную	УК-2.1	У,З,В	3-5 мин.

			деятельность в стране. Ветеринарное законодательство регламентирует: 1) ветеринарные мероприятия, обязательные для выполнения в животноводческих хозяйствах, 2) обязательные зооигиенические и ветеринарно-санитарные условия содержания, кормления и производственного использования животных; 3) порядок и условия карантинирования животных, охраны хозяйств, населенных пунктов, водоемов от заноса возбудителей заразных болезней; 4) ветеринарные требования при реализации животных, продуктов и сырья животного происхождения; 5) правила ветеринарно-санитарной экспертизы; 6) способы и условия применения биологических, химиотерапевтических, дезинфицирующих препаратов, их дозировку, методики проведения диагностических исследований на инфекционные, инвазионные болезни; 7) порядок и критерии оценки результатов диагностических исследований; 8) нормы материального обеспечения ветмероприятий; 9) нормы затрат труда ветспециалистов на выполнение ветработ; 10) правовые вопросы ветеринарного дела; 11) порядок госветнадзора и его			

			организацию, правила деятельности должностных лиц, осуществляющих государственный ветнадзор; 12) систему и порядок финансирования ветеринарной деятельности; 13) организационную структуру ветеринарной службы.			
2.	7. Федеральны й закон «о ветеринарии »		Закон о ветеринарии – это правительственный акт, определяющий задачи организаций и учреждений государственной ветеринарии, права и обязанности ветеринарных специалистов, состоящих на государственной службе или работающих на сельскохозяйственных предприятиях, кооперативных организациях, занимающихся предпринимательской деятельностью.	УК-2.2	У,З,В	3-5 мин.
3.	Основными задачами ветеринарии в РФ являются		1) реализация федеральных целевых программ по предупреждению и ликвидации карантинных и особо опасных болезней животных; 2) формирование федеральных программ по подготовке специалистов в области ветеринарии; 3) контроль за соблюдением ветеринарного законодательства органами исполнительной власти, должностными лицам и т.д.; 4) охрана территории России от заноса заразных болезней животных из иностранных государств; 5) проведение	УК-2.3	У,З,В	3-5 мин.

			государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного надзора.			
4.	В систему государственной ветеринарной службы входят		1) Департамент ветеринарии МСХ РФ, управления (отделы) ветеринарии в составе администраций автономной области, округов, краев, областей, городов Москвы и Санкт-Петербурга, районов и городов; 2) ветеринарные научно-исследовательские и научно-производственные учреждения; 3) ветеринарные лаборатории, противоэпизоотические отряды и экспедиции, другие ветучреждения, непосредственно подчиненные Департаменту ветеринарии МСХ РФ	УК-2.1	У,З,В	3-5 мин.
5.	К ведению РФ относятся		1) федеральное законодательство; 2) разработка и утверждение программ по предупреждению и ликвидации карантинных и особо опасных болезней животных; 3) формирование и реализация на территории России федеральных программ в области ветеринарии; 4) установление и отмена на территории России карантина, других ограничений; 5) государственная сертификация и регистрация отечественных и импортных препаратов; 6) разработка и утверждение вет.-сан. требований; 7) охрана территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных	УК-2.2	У,З,В	3-5 мин.

			государств; 8) сотрудничество с международными организациями, иностранными государствами по вопросам ветеринарии.			
6.	Ответственность за выполнение требований закона РФ «О ветеринарии» несут		1) руководители животноводческих ферм, предприятий, 2) животноводы (колхозники, рабочие совхозов); 3) руководители предприятий, цехов по переработке, транспортировке, торговле, хранению продуктов и сырья животного происхождения; 4) ветеринарные работники (ветврачи и фельдшеры); 5) граждане страны и иностранных государств, если ими допущены нарушения ветеринарного законодательства в период пребывания в нашей стране.	УК-2.3	У,З,В	3-5 мин.
7.	8. Законы субъектов Российской Федерации		К полномочиям Российской Федерации относятся: • законодательство Российской Федерации в области ветеринарии; • формирование и реализация на территории Российской Федерации мероприятий в области ветеринарии; • организация и обеспечение деятельности федерального органа исполнительной власти в области ветеринарии; • установление и отмена на территории Российской Федерации	УК-2.1	У,З,В	3-5 мин.

			карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и иных болезней животных (далее - ограничительные мероприятия (карантин); • разработка и утверждение ветеринарных правил, утверждение порядка назначения лекарственных препаратов для ветеринарного применения, формы рецептурных бланков на лекарственные препараты для ветеринарного применения, порядка оформления указанных рецептурных бланков, их учета и хранения; охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.			
8.	К полномочиям субъекта Российской Федерации в области ветеринарии относятся		• участие в реализации федеральных мероприятий на территории субъекта Российской Федерации; • организация проведения на территории субъекта Российской Федерации мероприятий по	УК-2.2	У,З,В	3-5 мин.

			предупреждению и ликвидации болезней животных и их лечению; • защита населения от болезней, общих для человека и животных, за исключением вопросов, решение которых отнесено к ведению Российской Федерации; регистрация специалистов в области ветеринарии, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, занимающихся предпринимательской деятельностью в области ветеринарии.			
9.	9. Государственная ветеринарная служба как система органов, организаций и учреждений		Задачами Государственной ветеринарной службы Российской Федерации являются: предупреждение и ликвидация заразных и массовых незаразных болезней животных; обеспечение безопасности продуктов животноводства в ветеринарно-санитарном отношении; защита населения от болезней, общих для человека и животных; охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств. Система Государственной ветеринарной службы Российской Федерации включает в себя: федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии; федеральный орган исполнительной власти	УК-2.3	У,З,В	3-5 мин.

			в области ветеринарного надзора; ветеринарные (ветеринарно-санитарные) службы федеральных органов исполнительной власти в области обороны, в сфере внутренних дел; в субъектах Российской Федерации - уполномоченные в области ветеринарии органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации и подведомственные им организации. Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации назначается на должность и освобождается от должности Правительством Российской Федерации. Финансовое и материально-техническое обеспечение полномочий в области ветеринарии, определенных статьей 3 настоящего Закона, различных уровней государственной власти осуществляется за счет средств соответствующих бюджетов.			
10.	10. Полномочия Министерства сельского хозяйства в области ветеринарии		Деятельность Минсельхоза регулируется положением «О Министерстве сельского хозяйства» от 24 марта 2006 г. Министерство сельского хозяйства РФ (Минсельхоз России) является федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции: по выработке государственной политики и	УК-2.1	У,З,В	3-5 мин.

			нормативно-правовому регулированию в сфере агропромышленного комплекса, включая животноводство, ветеринарию, растениеводство.			
11.	11. Полномочия Департамента ветеринарии Российской Федерации		Является структурным подразделением Министерства сельского хозяйства. В его функции входит организация деятельности ветеринарной службы РФ по предупреждению болезней животных, осуществлению контроля за выпуском полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и по обеспечению защиты населения от болезней, общих для человека и животных. В его систему входят научно-исследовательские ветеринарные институты, ветеринарные лаборатории, противозoonотические отряды и экспедиции, зональные управления. Полномочия: разрабатывает и реализует федеральные целевые программы по предупреждению и ликвидации карантинных и особо опасных болезней животных; охраняет территорию Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств; определяет перечень карантинных и особо опасных болезней животных. Начальник Департамента — Главный государственный ветеринарный инспектор России.	УК-2.2	У,З,В	3-5 мин.

12.	12. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору		Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору осуществляет следующие функции: проводит учет и анализ нарушений требований технических регламентов и других нормативных правовых документов в закрепленной сфере деятельности; вносит предложения о введении и отмене на территории Российской Федерации, субъекта РФ карантина; выдает ветеринарные, карантинные и иные разрешения (сертификаты) и свидетельства; организует и осуществляет надзор на государственной границе Российской Федерации, а также на транспорте в закрепленной сфере деятельности; осуществляет надзор за соблюдением органами государственной власти, органами местного самоуправления, издает индивидуальные правовые акты, касающиеся проведения обязательных диагностических исследований и вакцинации животных по противозoonотическим показаниям.	УК-2.3	У,З,В	3-5 мин.
13.	13. Ветеринарная служба субъектов Российской Федерации		Ветеринарное дело в субъектах Российской Федерации организовано в соответствии с Законом Российской Федерации «О ветеринарии» по единому принципу, хотя в каждом регионе имеются особенности, связанные со своеобразием административного устройства,	УК-2.1	У,З,В	3-5 мин.

			социальными, природно-климатическими, историческими и экономическими условиями. Органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии и их подведомственные учреждения и организации осуществляют следующее: изучают ветеринарное состояние территорий, населенных пунктов, животноводческих ферм, предприятий всех форм собственности, пастбищ, водоемов для животных, скотопроегонных трасс; ведут просветительскую работу среди населения и работников животноводческих предприятий всех форм собственности по вопросам ветеринарии; организуют проведение профилактических мероприятий по защите животных от болезней, ветеринарные обработки животных и помещений предприятий по переработке продуктов животного происхождения и т.д. К учреждениям государственной ветеринарной сети субъекта Российской Федерации относятся ветеринарные лаборатории субъекта Российской Федерации, межрайонные (зональные), районные ветеринарные лаборатории, научно-производственные лаборатории, лаборатории по исследованию кожных и			

			мехового сырья на сибирскую язву, станции по борьбе с болезнями животных субъекта Российской Федерации, противоэпизоотические отряды и экспедиции.			
14.	14. Ветеринарная служба в сельском районе		В настоящее время ветеринарную службу в сельском районе несут: государственные ветеринарные учреждения, входящие в состав Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (станции по борьбе с болезнями животных, ветеринарные лаборатории), предпринимательские ветеринарные учреждения и предприятия (хозрасчетные учреждения, ветеринарные кооперативы,); ветеринарные специалисты, занимающиеся предпринимательской ветеринарной деятельностью. Однако в сельских районах субъектов Российской Федерации имеются значительные отличия в организационной структуре ветеринарной службы. В ряде субъектов созданы районные государственные ветеринарные объединения, включающие в свой состав все государственные ветеринарные учреждения. В отдельных районах отсутствуют районные ветеринарные лаборатории, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, не созданы	УК-2.2	У,З,В	3-5 мин.

			ветеринарные кооперативы, малые предприятия и т.д.			
15.	15. Ветеринарная служба в городе		Основные задачи ветеринарной службы в городах: организация и проведение профилактических мероприятий по недопущению заразных и незаразных болезней сельскохозяйственных, домашних и декоративных животных, пушных зверей и т. д.; организация и проведение мер по ликвидации инфекционных и инвазионных болезней, в том числе бешенства животных и стригущего лишая кошек; лечение больных сельскохозяйственных, домашних, промысловых и других животных, находящихся в животноводческих хозяйствах разных форм собственности и личных подсобных хозяйствах граждан; контроль за ветеринарно-санитарным состоянием и проведением своевременной очистки, дезинфекции, дератизации на объектах ветеринарного надзора: в животноводческих помещениях, вивариях, питомниках собак, на мясокомбинатах, скотобазах, молочных заводах, конных заводах, рынках и т. д.; организация уборки и утилизации трупов павших животных, контроль за ветеринарно-санитарным состоянием заводов по изготовлению мясокостной муки;	УК-2.3	У,З,В	3-5 мин.

			охрана людей от болезней, общих для человека и животных. В городах сосредоточены многочисленные промышленные предприятия, перерабатывающие продукты животного происхождения, рынки, автовокзалы, железнодорожные станции, речные порты, аэропорты. Поэтому ветеринарные специалисты должны систематически проводить строжайший ветеринарный контроль за производимой и ввозимой продукцией.			

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.	Какой отчет содержит сведения о ветеринарном надзоре при экспорте-импорте и перевозках животных, продукции животного происхождения:	1. Форма №2-вет.; 2. Форма №5-вет., 3. Форма №7-вет. 4. Форма №9-вет.	3. № 7-вет «Сведения о ветеринарном надзоре при импорте, экспорте и перевозках животных, продукции животного происхождения». Формы ветеринарной отчетности унифицированы. Каждая форма состоит из трёх основных частей: заголовочной, содержательной и оформляющей.	УК-2.1	У,З,В	3-5 мин.
2.	Какая форма ветеринарного учета заполняется ветеринарными специалистами, выполняющими	1. Форма № 1-вет; 2. Форма № 2-вет;	1. Учет больных животных и лечебной работы форма N 1-вет. Журнал для регистрации больных животных"	УК-2.2	У,З,В	3-5 мин.

	лечебную работу:	3. Форма №-3-вет. 4. Форма №-4-вет.	(сельхозучет форма N 1-вет). Журнал предназначен для регистрации больных животных, записи оказанной им лечебной помощи и исхода болезни. Его ведут ветеринарные лечебные учреждения и специалисты хозяйств (ферм).			
3.	На основании каких документов ведутся записи в журнале учета противоэпизоотических мероприятий:	1. На основании распоряжений. 2. На основании планов. 3. На основании актов на ветеринарные мероприятия. 4. На основании Конституции и РФ.	3. Основанием для принятия решения о введении карантина являются акты об установлении заразной болезни, представление главного ветеринарного инспектора области. Он же подготавливает проект постановления, в котором указывает неблагополучный по заразной болезни населенный пункт, подлежащий карантинированию; источники инфекции; населенные пункты, находящиеся в угрожаемой зоне; меры, которые должны осуществить руководители хозяйств и других предприятий, органы милиции по обеспечению выполнения карантинных правил.	УК-2.3	У,3,В	3-5 мин.
4.	Ветеринарные отчёты составляют на основе:	1. Первичной регистрации и и последующего обобщения данных о заболеваниях и падеже животных, диагностических исследований, профилактических, лечебных и ветеринарно-санитарных мероприятий, выполняемых ветеринарными специалистами колхозов и совхозов, животноводческих комплексов,	1. Ветеринарные отчеты составляют на основе первичной регистрации и последующего обобщения данных о заболеваниях и падеже животных, диагностических исследованиях, профилактических, лечебных и ветеринарно-санитарных мероприятиях, выполняемых ветеринарными специалистами колхозов и совхозов, животноводческих комплексов,	УК-2.3	У,3,В	3-5 мин.

		мероприяти ях; 2. Пр оведённых ветеринарн ых мероприяти й; 3. Пр едоставленн ой информаци и в системе государстве нного информаци онного обеспечени я. 4. Вы ездной проверки ветеринарн ой службы.	учреждений государственной ветеринарной сети, других хозяйств, предприятий и организаций			
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.	Ответственность за полноту и достоверность сведений, включаемых в ветеринарные отчёты, несут:	1. Ру ководители ветеринарн ых учреждений ; 2. Ин ые должностн ые лица ветеринарн ых учреждений ; 3. Ве теринарные специалист ы, главные зоотехники; 4. Вс е вышепереч исленные.	1,2. Ответственность за правильность, полноту, точность и достоверность сведений, включаемых в документы ветеринарного учета и ветеринарной отчетности, несут руководители ветеринарных учреждений, а также должностные лица этих учреждений, колхозов, совхозов и других хозяйств, предприятий и организаций, в обязанности которых входит ведение соответствующих документов по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности.	УК-2.2	У,3,В	5-10 мин.
6.	Должностные лица и граждане, виновные в нарушении ветеринарного законодательства РФ, несут:	1. Дис цип лин арн ую. 2. Ад ми нис тра	1,2,3. Должностные лица и граждане, виновные в нарушении ветеринарного законодательства Российской Федерации, несут дисциплинарную, административную, уголовную и иную	УК-2.1	У,3,В	5-10 мин.

		тив ну ю. 3. Уго лов ну ю. 4. Им ущ ест вен ну ю.	ответственность в соответствии с Законом и другими актами законодательства Российской Федерации.			
7.	Выберите в перечне институты права тесно взаимосвязанные с учебной дисциплиной:	А) гражданское право; Б) административное право Б) гражданство; В) администрация;	А) Гражданское право — отрасль права, объединяющая правовые нормы, регулирующие имущественные, а также связанные и несвязанные с ними личные неимущественные отношения, возникающие между разными организациями и гражданами, а также между отдельными гражданами. Б) Административное право — это отрасль права, которая регулирует общественные отношения, возникающие в связи с организацией и функционированием системы государственного управления, в сфере деятельности органов исполнительной власти.	УК-2.2	У,З,В	5-10 мин.
8.	Правонарушения в сфере ветеринарии подразделяются на...	А) преступления Б) проступки В) вменяемые и невменяемые Г) общественно опасные и неопасные Д) вредные и незначитель	А) Правонарушение — неправомерное поведение, виновное, противоправное общественно опасное деяние (действие или бездействие), противоречащее требованиям правовых норм и совершённое правоспособным (деликтоспособным) лицом или лицами. Влечёт за собой юридическую ответственность. Б) Проступки — это	УК-2.3	У,З,В	5-10 мин.

		ные	виновные противоправные деяния, имеющие меньшую степень общественной опасности по сравнению с преступлениями.			

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
дисциплине Б1.О.05 Методология науки о пище
(наименование дисциплины)
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

ОПК-5.1: Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания

Знать: методы и методики моделирования продуктов питания.

Уметь: выбирать наиболее оптимальные методы и методики моделирования продуктов питания.

Владеть: навыками применения современных методов и методик моделирования продуктов питания.

ОПК-5.2: Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения

Знать: основу ведения проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.

Уметь: вести проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.

Владеть: приемами и способами осуществления проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.

ОПК-5.3: Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

Знать: современные методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения.

Уметь: применять методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения.

Владеть: навыками моделирования и проектирования производства продукции из сырья животного происхождения используя оптимальные методы.

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».

5. 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 знаний 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.

6. 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 и (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.	Пластическая роль питательных веществ:	а) образуется энергия; б) после ряда химических превращений из них образуются новые соединения; в) в организме накапливается энергия; г) усиливается обмен веществ;	б)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	3,У,В	1
2	Источник энергии в организме:	а) витамины; б) вода; в) микроэлементы; г) органические вещества.	Г)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	3,У,В	1
3	Основные причины возникновения у человека алиментарных заболеваний:	а) профессиональные вредности; б) погрешности в питании; в) отрицательные эмоции; г) неудовлетворительны	Б)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	3,У,В	1

		е жилищно-бытовые условия жизни.				
4	Количество килокалорий, выделяемое при сгорании 1 г белка:	а) 4; б) 7; в) 9; г) 10.	А)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
5	Пищевые продукты – источники белка....:	а) мясо, рыба; б) хлеб, вермишель; в) огурцы, зеленый лук; г) растительные масла.	А)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
6	Белковая недостаточность приводит к развитию болезни....:	а) квашиоркор; б) бери-бери; в) цинга; г) рахит.	Г)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
7	Пищевые продукты – источники углеводов....:	а) мясо, рыба; б) молоко, сметана; в) яйца, огурцы; г) хлеб, картофель	Г)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
8	Большое количество полиненасыщенных жирных кислот содержит:	а) свиной жир; б) сметана; в) молоко; г) кукурузное масло	А)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
9	Подсолнечное масло – источник:	а) углеводов; б) белка; в) полиненасыщенных жирных кислот; г) витаминов группы В.	В)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
10	Минеральный элемент, придающий костям особую прочность....:	а) железо; б) сера; в) кальций; г) калий.	В)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
11	Молоко обеспечивает растущий организм в достаточном количестве....:	а) полиненасыщенными жирными кислотами; б) железом; в) витамином С; г) кальцием.	Г)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
12	Рыба – источник....:	а) фосфора; б) витамина С; в) углеводов; г) витамина К.	А)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
13	При недостаточном поступлении в организм человека железа....:	а) развивается анемия; б) нарушается водный обмен; в) снижается прочность костей; г) повышается проницаемость сосудов.	А)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
14	Цель консервирования пищевых продуктов....:	а) сохранение биологической ценности, вкусовых свойств, эпидемиологической	А)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1

		безопасности на длительный срок; б) улучшение вкусовых свойств; в) увеличение количества пищевых веществ; г) изменение органолептических свойств.				
15	При недостатке витамина А происходит:	а) поражение периферических нервов; б) удлинение сроков свертываемости крови; в) нарушение сумеречного зрения; г) нарушение функции кишечника.	В)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	1
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
16	Установите последовательность обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов:	А. Разработка, развитие законодательной и нормативной базы, ее адаптация к международным и европейским стандартам; Б совершенствование системы рационального питания и профилактики алиментарных заболеваний, выявление опасных для здоровья контаминантов пищевых продуктов, их токсикологический анализ, гигиеническое регламентирование, проведение мониторинга; расширение исследований химического состава пищевой продукции, определение ее пищевой ценности с целью получения объективной информации; В. разработка принципов создания комбинированных продуктов питания заданного	А В Б	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	3

		химического состава, включая пищевые продукты, обогащенные незаменимыми нутриентами, которые позволяют быстро и эффективно осуществлять коррекцию пищевого статуса.				
17	Установите последовательность совершенствования методологии науки о пище:	А. Диагностика и лечение алиментарных заболеваний. Б. Оценка фактического питания, пищевого статуса, включая состояние здоровья населения; В. Анализ пищевой ценности и химического состава продуктов питания; Г. Выявления фальсификации пищевых продуктов; Д. Обнаружения, идентификации и количественного определения контаминантов пищи;	Д Г В Б А	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	3
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
18	Установите соответствие между названием витамина и его формой	А. Биотин Б. Витамин D В. Витамин А Г. Витамин В1 1. Тиамин гидрохлорид (тиамин хлорид); тиамин мононитрат 2. Ретинола ацетат; ретинола пальмитат; ретинол; бета-каротин 3. D3 холекальциферол; D2 эргокальциферол 4. D-биотин	А=4 Б=3 В=2 Г=1	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	3
19	Установите соответствие между названием вещества и его формой	А. Пантотеновая кислота Б. Селен В. Фолиевая кислота 1. Фолиевая кислота 2. Селенит натрия; селенат натрия	А.=3 Б.=2 В.=1	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	З,У,В	3

		3. D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол				

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						
20	Отрасль гигиены, изучающая проблемы полноценной пищи и рационального питания здорового человека называется ..		Гигиена питания	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	3,У,В	3
21	Образ жизни, режим питания – совокупность правил употребления пищи человеком или другим живым организмом...		Диета	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	3,У,В	3
22	Показатель для определения избыточного веса...		Индекс массы тела (ИМТ)	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	3,У,В	3
23	Какие продукты называются загрязненными продуктами		Загрязненные	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	3,У,В	3
24	Элементы, содержание которых в организме мало, но они участвуют в биохимических процессах и необходимы живым организмам...		Микронутриент	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	3,У,В	3

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущей и промежуточной аттестации обучающихся по
дисциплине Б1.О.06 Основы научных исследований, организации и
планирования эксперимента

19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
профиль: «Инновационные технологии производства продуктов
питания животного происхождения»

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: основы организации процесса работы коллектива над научной проблемой; теоретические, экспериментальные, вычислительные методы исследований по научно-техническому обоснованию инновационных технологий в составе коллектива исполнителей.

Уметь: моделировать процессы оптимизации работы коллектива над научной проблемой; осуществлять поиск необходимой информации и использовать современные информационные технологии

Владеть: навыками организации и руководства работы творческого коллектива по решению научной проблемы.

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

Знать: вести научную дискуссию, используя доказательную базу, полученную в результате исследований; порядка ведения документации, структуры и оформления результатов анализа.

Уметь: решать типовые профессиональные задачи; использовать метод "коллективной атаки" при решении конкретных задач

Владеть: методами решения типовых научных задач в составе коллектива; приемами «мозгового штурма»; вычислять, критически анализировать и обобщать полученные данные

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

Знать: общие формы организации деятельности коллектива; психологию межличностных отношений в группах разного возраста; основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели; принципы рационального делегирования полномочий

Уметь: создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий; планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды

Владеть: навыками постановки цели в условиях командной работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.

ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

ОПК-5.1: Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания

Знать: основные принципы и подходы к созданию новых многокомпонентных продуктов питания животного происхождения; методологию проектирования состава продукта; основные критерии для моделирования продуктов питания сложного сырьевого состава

Уметь: выбирать и обосновывать методы для проведения моделирования продуктов питания; выбирать оптимальные методы обработки полученных результатов; использовать теоретические знания для практического решения профессиональных задач

Владеть: способностью выбирать методы моделирования продуктов питания; логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам; методами творческого мышления

ОПК-5.2: Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения

Знать: методику, этапы и последовательность выполнения теоретических, экспериментальных, вычислительных методов исследований по проектированию технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения; стандарты и нормы в области технологии продуктов питания

Уметь: использовать современные программы и информационные технологии для проектирования состава многокомпонентных продуктов питания животного происхождения; пользоваться математическими моделями того или иного процесса при его расчете; анализировать экспериментальные данные; рассчитывать основные критерии подобия при решении технологических задач производства продуктов питания

Владеть: способностью применять современные методы и приборы для решения конкретных задач или поставленной цели; методами моделирования; обработкой экспериментальных данных; основными методами творческого мышления

ОПК-5.3: Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

Знать: основные виды моделирования и проектирования; подходы и методы моделирования и проектирования продуктов питания; методы и принципы проведения обработки полученных результатов

Уметь: разрабатывать и проводить моделирование и проектирование продуктов питания; вычислять, анализировать и обобщать полученные данные; определять производственно-экономическую эффективность моделирования и проектирования продуктов питания

Владеть: навыками проектирования продуктов животного происхождения повышенной пищевой ценности методом компьютерного моделирования многокомпонентных рецептурных смесей; способами биометрической обработки, анализа результатов эксперимента; основными методами творческого мышления

ПК-3: Способен использовать сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений, оптимизации ресурсов и создания интеллектуальных систем управления производством

ПК-3.1: Обладает знаниями в области современных цифровых технологий

Знать: методы и средства проектирования программных интерфейсов; аспекты использования ЭВМ в научных исследованиях

Уметь: производить поиск информации в сети Интернет; работать с программными средствами общего назначения; осуществлять коммуникации с заинтересованными сторонами.

Владеть: методами поиска и обмена информацией в локальных и глобальных сетях; навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий в научно-исследовательской деятельности

ПК-3.2: Решает прикладные производственные задачи, направленные на оптимизацию ресурсов и технологических процессов посредством применения сквозных цифровых технологий

Знать: типовые методы проектирования Web-ресурсов; один из языков разметки Web-страниц; принципы построения электронных презентаций

Уметь: собирать и обрабатывать информацию с использованием глобальных информационных ресурсов; разрабатывать Web-ресурсы для публикации результатов деятельности и обмена информацией; создавать электронные презентации

Владеть: программными средствами создания Web-ресурсов; языком HTML; инструментарием создания электронных презентаций

ПК-3.3: Использует сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений

Знать: задачи, структуру и виды сквозных цифровых технологий в системе управления предприятий

Уметь: определять и систематизировать влияние основных направлений цифровизации на принятие управленческих решений

Владеть: разрабатывать рекомендации для оптимизации процесса принятия управленческих решений

7. 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».

8. 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 знаний 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.

9. 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 и (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	Человек, имеющий возможность воздействовать на группу людей, направлять и организовывать их работу, является:	А. авторитетным работником Б. формальным лидером В. неформальным лидером	Б	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	1 мин.
2	Лидер, который задает тон в решении групповых	А. инициатор Б. эрудит В. организатор	А	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1	У, З, В	1 мин.

	проблем, — это лидер-....			ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3		
3	Тип лидеров, которые стремятся разрабатывать собственную теоретическую концепцию, собственное видение развития группы, воздействуют на последователей силой интеллекта – это ...	А. теоретики Б. агитаторы В. консерваторы	А	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, 3, В	1 мин.
4	Способ достижения цели через детальную разработку проблемы в условиях ограниченности по срокам и ресурсам, которая должна завершиться вполне определённым практическим результатом, называется ...	А. проектная деятельность Б. исследование В. проект	А	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, 3, В	1 мин.
5	Понятие «проект» в буквальном переводе обозначает:	А. самый главный Б. предшествующий действию В. брошенный вперед	В	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, 3, В	1 мин.
6	Методы исследования подразделяются на:	А. формирующие и констатирующие Б. теоретические и эмпирические В. диалектические и исторические	Б	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, 3, В	1 мин.
7	Разделение сложных процессов на части для проведения анализа называется...	А. моделирование Б. декомпозиция В. верификация	Б	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, 3, В	1 мин.

8	Сфера человеческой деятельности, в которой происходит выработка и теоретическая систематизация объективных знаний о действительности и называется...	А. наука Б. метод исследования В. методология	А	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	1 мин.
9	Одной из основных функций науки является....	А. управление и направление социума Б. образовательная В. продвижение технического прогресса	В	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	1 мин.
10	Методы, основанные на изучении структурно-механических, оптических и электрических свойств, с помощью которых можно определить структуру, состояние и концентрацию отдельных компонентов продукта - это....	А. физические методы Б. органолептические методы В. химические методы	А	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
11	Установите последовательность основных этапов научного исследования	1. сбор фактов и формулирование проблемы 2. получение новых фактов 3. выдвижение гипотезы 4. проверка прогнозов 5. экспериментальная проверка гипотезы 6. построение теории	1, 3, 5, 2, 4, 6	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.
12	Установите последовательность подготовительной стадии проекта	1. создание группы по разработке проекта 2. принятие решения о разработке проекта 3. разработка системы финансового обеспечения подготовки проекта	2, 3, 1	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.
13	Установите последовательность	1. формирование задачи	1, 2, 3	УК – 3.1 УК – 3.2	У, З, В	5 мин.

	сть метода мозгового штурма:	2. генерация идей во время групповой проработки поставленной задачи 3. планирование		УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3		
14	Установите последовательно сть в структуре протокола опыта	1. паспортная часть 2. методика и условия постановки эксперимента 3. данные наблюдения эксперимента 4. особые замечания 5. приложения	2, 1, 3, 5, 4	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, 3, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
15	Установите соответствие между определением и его термином. К названию определения подберите соответствующи й ему термин	Определение 1. Исследовательский документ, в котором фиксируются результаты исследования 2. Основа научно- исследовательской деятельности Термин А. научно- исследовательский протокол Б. проблема	1 = А 2 = Б	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, 3, В	5 мин.
16	Установите соответствие между измерительными методами исследования и изучаемыми свойствами вещества. К названию измерительных методов подберите соответствующие определяемые свойства	Названию измерительных методов исследования 1. Механические 2. Термодинамичес- кие Определяемые свойства А. коэффициент динамической и кинематической вязкости Б. тепловой эффект реакции	1 = А 2 = Б	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, 3, В	5 мин.
17	Установите соответствие между названием проекта и его временной продолжительнос- тью. К названию проекта подберите соответствующи й временной интервал работы проекта	Название проекта 1. Краткосрочные 2. Среднесрочные 3. Долгосрочные Продолжительность работы над проектом: А. до 2 лет Б. до 5 лет В. свыше 5 лет	1 = А 2 = Б 3 = В	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, 3, В	5 мин.

18	Установите соответствие между биометрической величиной и формулами ее расчёта. К названию величины подберите соответствующую формулу расчёта:	Название биометрической величины 1. Критерий достоверности 2. Разность выборочных показателей Формула расчёта величины А. $\frac{ \overline{X}_k - \overline{X}_o }{\sqrt{m_k - m_o}}$ Б. $ \overline{X}_k - \overline{X}_o $	1 = Б 2 = А	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.
19	Установите соответствие между биометрической величиной и формулами их расчёта. К названию величины подберите соответствующую формулу расчёта:	Название биометрической величины 1. Средняя гармоническая 2. Коэффициент вариации Формула расчёта величины А. $\frac{\sigma}{X} \times 100\%$ Б. $\frac{n}{\sum \frac{1}{n}}$	1 = Б 2 = А	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.
20	Установите соответствие между названием биометрической величины и ее обозначением. К названию величины подберите соответствующие обозначения:	Название биометрической величины 1. Медиана 2. Средняя квадратическая Обозначение величины А. S Б. Мс	1 = Б 2 = А	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, 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						
21	Небольшая группа людей с общими целями и интересами – это ...		команда	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2	У, З, В	5 мин.

				ПК – 3.3		
22	Процедура по выделению или составлению пробы, используемая для принятия решения о соответствии продукции установленным требованиям, называется...		отбор проб	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.
23	Под количеством однородной продукции, изготовленной одним производителем в одинаковых условиях, оформленное одним сопроводительным документом и доставленное одновременно - это		партия	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.
24	Как называется система методов, функционирующих в конкретной науке?		методология	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.
25	Некоторое минимальное количество продукции, отобранной из одного места за один прием от данной партии для составления объединенной пробы – это ...		точечная проба	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.
26	Уровень прогресса в рамках реализации мероприятий по цифровой трансформации называется...		цифровая зрелость	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.
27	Вхождение одних единиц информации в состав других единиц информации называется ...		структурой	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.
28	Как называется технология, представляющая собой совокупность цифровых методов и инструментов решения практических		сквозная цифровая	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3	У, З, В	5 мин.

	задач ключевого научно-технического направления, развитие которого позволит обеспечить радикальное изменение ситуации на существующих рынках технологий, продуктов и услуг или будет способствовать формированию новых рынков?			ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3		
29	Применение цифровых технологий, обеспечивающих повышение эффективности компании и улучшение качества жизни ее сотрудников называется....		цифровизация	УК – 3.1 УК – 3.2 УК – 3.3 ОПК – 5.1 ОПК – 5.2 ОПК – 5.3 ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК – 3.3	У, З, В	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
Б1.О.07 Идентификация и обнаружение фальсификации и качества
пищевых продуктов
(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: «Инновационные технологии производства продуктов питания
животного происхождения»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-3.1: Оценивает риски при организации и реализации производства продукции

Знать: риски при организации и реализации производства продукции

Уметь: решать стандартные задачи при организации и реализации производства продукции

Владеть: оценкой рисков при организации и реализации производства продукции

ОПК-3.2: Способен управлять качеством готовой продукции в процессе её производства

Знать: качество готовой продукции

Уметь: управлять качеством готовой продукции в процессе её производства

Владеть: методами управления качеством готовой продукции в процессе её производства

ОПК-3.3: Применяет новые технологичные решения производства готовой продукции с целью повышения её качества

Знать: новые технологичные решения производства готовой продукции с целью повышения её качества

Уметь: использовать технологичные решения производства продукции с целью повышения её качества

Владеть: методами оценки качества готовой продукции

ПК-4: Разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющие создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-4.1:Использует практические навыки в организации управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знать: особенности организации и проведения научно-исследовательской работы в области выявления фальсификации продуктов питания животного происхождения

Уметь: организовать научно-исследовательскую работу в области выявления фальсификации и идентификации продуктов питания животного происхождения

Владеть: методами идентификации и выявления фальсификации продуктов питания животного происхождения в ходе научно-исследовательской деятельности

ПК-4.2: Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами

Знать: особенности исследования свойств продовольственного сырья при выявлении фальсификации продуктов питания животного происхождения

Уметь: проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей при выявлении фальсификации продуктов питания животного происхождения

Владеть: методами идентификации и выявления фальсификации продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3: Проводит патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

Знать: особенности проведения исследований по определению показателей новых видов продуктов питания животного происхождения

Уметь: проводить патентные исследования с целью оформления заявок на изобретения новых видов продуктов питания животного происхождения

Владеть: методами идентификации продуктов питания животного происхождения в ходе патентных исследований при оформлении заявок на изобретения новых видов продуктов питания животного происхождения

1. 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».

2. 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 знаний 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.

3. 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 и (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 называется процесс установления характера и назначения изделия на основе набора упорядоченной информации, которая используется для	А. Идентификация Б. Фальсификация В. Подлинность Г. Нет правильного ответа Д. Все ответы верные	А	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	3,У,В	1

	выяснения всех существующих характеристик, определяющих уникальность?					
2	Какие различают виды идентификации в зависимости от поставленных целей?	А. Потребительская Б. Количественная В. Ассортиментная Г. Экспортная	А	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
3	Какая идентификация проводится с целью установления возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека?	А. Потребительская Б. Качественная В. Специальная Г. Сортная Д. Товарно-партионная	А	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
4	Какая идентификация является одним из наиболее сложных видов деятельности, в ходе которой устанавливается принадлежность представленной части конкретной товарной партии?	А. Потребительская Б. Качественная В. Специальная Г. Сортная Д. Товарно-партионная	Д	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
5	Какие методы проводятся с целью определения значений показателей качества с помощью органов чувств человека?	А. Аналитические Б. Физические В. Химические Г. Органолептические	Г	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
6	Какие группы примесей учитывают при определении чистоты молока?	А. Механические примеси Б. Отстой белковых частиц В. Минеральные примеси Г. Комочки жира	А	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
7	С каким дефектом не допускаются к реализации плавленые сыры?	А. С легкой деформацией формы Б. С небольшим количеством воздушных пустот В. С небольшим количеством не расплавившихся частиц Г. С нарушением целостности упаковки	Г	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1

8	Каким может быть молочное сырье для питьевого молока?	А. Рекомбинированное молоко Б. Натуральное молоко или нормализованное и восстановленное молоко В. Пастеризованное, топленое	Б	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
9	Какие признаки лежат в основе классификации питьевого молока?	А. Используемое молочное сырье, режим термической обработки Б. Содержание жира и белка В. Содержание белка, режим термической обработки Г.Способ обработки, кислотность	Б	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
10	Какие показатели НЕ изменяются при разведении молока водой (необходимо дать не менее 2-х правильных ответов)?	А. Кислотность, плотность Б. Содержание сухих веществ, СОМО В. Содержание белка Г. Содержание жира Д.Группа чистоты	В Д	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
11	При какой фальсификации используются пищевые заменители?	А. Ассортиментной Б. Квалиметрической В. Количественной Г.Стоимостной Д.Информационной	Б	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
12	Какая фальсификация осуществляется также путем введения в процессе производства синтетических или искусственных пищевых добавок, не предусмотренных рецептурой?	А. Стоимостная фальсификация Б. Ассортиментная фальсификация В. Количественная фальсификация Г. Квалиметрическая фальсификация Д.Видовая фальсификация	Г	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
13	Какой пищевой продукт подвергается фальсификации больше других?	А. Молоко Б. Кефир В. Сливочное масло Г.Матсонь Д.Творог	В	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	1
14	С помощью какого прибора можно определить уровень	А. Ареометра-лактометра Б. Танометра В. Нанометра	А	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1	З,У,В	1

	разбавленности молока водой?	Г. Лактоденсиметра Д. Жиромера		ПК – 4.2 ПК – 4.3		
15	Какого цвета будет окраска аликвоты после титрования при определении общей кислотности молока?	А. Лимонного Б. Ярко-розового В. Слабо-розового Г. Голубого	В	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	3,У,В	1
16	С какими дефектами консервы подлежат лабораторному исследованию (не менее 2-х правильных ответов):	А. Физический бомбаж Б. Химический бомбаж В. Герметический легковес Г. Подтёк Д. «Банка-хлопуша»	Б Д	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	3,У,В	1
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
17	Как можно определить фальсификацию мяса? Укажите последовательность	А. По цвету мяса Б. По внешнему виду В. По запаху	А Б В	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	3,У,В	5
18	Укажите последовательность действий при титровании молока для определения его кислотности:	А. Фиксируют цветовую окраску аликвоты по индикатору Б. Производят титрование В. Отмеряют аликвоту	В Б А	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	3,У,В	5
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
19	Установите соответствие:	А. Для повышения водоудерживающей способности фарша вареных колбас применяют... Б. Для увеличения массы продукции при экономии более дорогой мясной мякоти применяют.... 1. Углеводосодержащие продукты (крахмал, пшеничная мука, крупы) 2. Липидо содержащие продукты	А=1 Б=1	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	3,У,В	5
20	Установите соответствие:	А. Содержание влаги в мясе, %: Б. Содержание влаги в молоке, %:	А=2 Б=4	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1	3,У,В	5

		1. 50-55 2. 65-70 3. 90 4. 87		ПК – 4.2 ПК – 4.3		

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 в обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
21	Из чего в основном готовят соленые, сырокопченые, варено-копченые, копчено-запеченные деликатесные изделия?		из свинины	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	2
22	Что происходит с консистенцией продукта при фальсификации некоторых товаров (например, при разбавлении алкогольных, безалкогольных напитков, молока)?		консистенция не изменяется	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	2
23	Подкрашенную свинину можно распознать, если поместить ее в воду, при этом кровь или краситель растворятся в воде, а свинина приобретет свойственный ей цвет. Какой цвет?		розовый с сероватым оттенком	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	2
24	Что относится к общим идентифицирующим признакам ассортиментной принадлежности мясных товаров?		форма, цвет, вкус, запах, консистенция	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	2
25	Как изменяется цвет индикатора (красная лакмусовая бумажка), если молоко не разбавлено?		синее	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	2
26	Что происходит с поддельным молоком в отличие от нефальсифицированного под действием кислоты?		пузыриться от выделения углекислоты	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	2
27	Что подмешивают в молоко		крахмал, мел, соду	ОПК – 3.1	З,У,В	2

	кроме воды при его фальсификации?		и др.	ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3		
28	Распространенным способом фальсификации живой рыбы является...		замена ее снулой или вялой, больной рыбой	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	2
29	Какие изделия фальсифицируют путем замены мяса продуктами иного происхождения (сухим молоком, крахмалом, пшеничной мукой, соевым или белковым гидролизатом, манной крупой и др.):...		Колбасные изделия	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3 ПК – 4.1 ПК – 4.2 ПК – 4.3	З,У,В	2

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
Б1.О.08 Современное технологическое оборудование
пищевой промышленности
(наименование дисциплины)
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

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

ОПК-2.1: Обладает знаниями в области технологических процессов производства продукции

Знать: основы организации и ведения технологических процессов производства

Уметь: рассчитывать производительность машин и оборудования

Владеть: навыками анализа эффективности технологических процессов производства продукции

ОПК-2.2: Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов

Знать: организацию технологического процесса производства

Уметь: разрабатывать мероприятия, влияющие на ход технологического процесса производства продукции

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

ОПК-2.3: Внедряет новые разработки в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения

Знать: технологические процессы производства различных видов продукции

Уметь: разрабатывать мероприятия по улучшению технологических процессов производства продукции

Владеть: навыками совершенствования технологических процессов производства продукции животного происхождения

10. 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	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом;

типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	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».

11. 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 знаний 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.

12. 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	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.

последовательности	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.

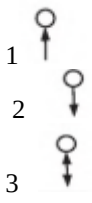
5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

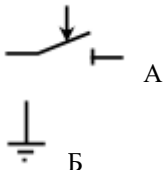
№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Часть производственного процесса, содержащая целенаправленные действия по изменению и (или) определению состояния предмета труда.	А) Технологический процесс В) Технологическое оборудование С) Производственный процесс Д) Промышленное оборудование Е) Технологический переход	А	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, 3, В	1-3 мин.
2	Совокупностью технологического оборудования, реализующего технологический процесс, является ...	А) регулирующим органом В) исполнительным механизмом С) процессом Д) объектом управления	Д	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, 3, В	1-3 мин.

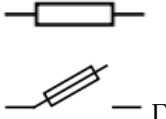
		Е) технологическим параметром				
3	Автоматизация производства:	А) это процесс воздействия на объект, с целью привести его в желаемое состояние и положение В) рассчитывает рассогласование между текущими и заданными значениями управляемой величины С) это такой процесс его развития, при котором функции управления и контроля, ранее выполнявшиеся человеком, передаются техническим средствам Д) определяет полный состав электрических элементов и связей между ними, обеспечивающих решение задач управления Е) обеспечивает запуск в действие технологического оборудования по сигналу из пункта управления	С	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, З, В	1-3 мин.
4	Гидродинамические - типовые объекты пищевых производств служат для:	А) перемещения жидкостей и газов В) нагрева, охлаждения, кондиционирования С) перемещения, дозирования, измельчения, смешивания Д) окисления, восстановления, нейтрализации, сульфитации Е) электромеханических элементов	А	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, З, В	1-3 мин.
5	Тепловые - типовые объекты пищевых	А) перемещения жидкостей и газов	Д	ОПК-2.1; ОПК -2.2;	У, З, В	1-3 мин.

	производств служат для:	В) электромеханических элементов С) окисления, восстановления, нейтрализация, сульфитации D) нагревания, охлаждения, кондиционирования Е) перемещения, дозирования, измельчения, смешивания		ОПК -2.3;		
6	Производительность дозатора определяется:	А) применением более надежных средств микроэлектронной ВТ В) ростом производительности, сокращением числа обслуживаемых 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;	У, 3, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
7	Основные этапы технологического процесса производства нарезного батона	а– упаковка. б- просеивание муки; в– замес теста; г – округление тестовых заготовок; д– окончательное	1-б 2-в 3-м 4-з 5-г 6-к 7-д 8-е	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, 3, В	5-10 мин.

		е – окончательная расстойка; ж – выпечка готовых изделий; з – деление теста на куски; и – укладка; к – предварительная расстойка; л – остывание; м – брожение теста;	9-ж 10-и 11-л 12-а			
8	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;	У, З, В	5-10 мин.
9	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;	У, З, В	5-10 мин.
10	Установите последовательность перемешивания в газовом циклоне	А) поток начинает вращаться благодаря действию центробежных сил Б) взвешенные частицы отбрасываются к периферии, оседают на внутренней поверхности	1-В 2-А 3-Б 4-Г	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, З, В	5-10 мин.

		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				
11	Установите последовательность этапов работы ленточного пресса	А) загрузка в пресс сырья Б) сырье переходит в среднюю зону и сдавливается между двумя лентами пресса В) отпрессованные выжимки удаляются с ленты Г) распределенное сырье проходит в зону стекания	1-А 2-Г 3-Б 4-В	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, З, В	5-10 мин.
12	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;	У, З, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
13	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		А-2 Б-1 В-3	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, З, В	5-10 мин.
14	1) Букву ____ применяют для обозначения функции «сигнализация» независимо от того, вынесена ли сигнальная	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;	У, З, В	5-10 мин.

	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 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.					
15	1 Заземление 2 Короткозамыкатель 3 Сопротивление постоянное 4 Выключатель-предохранитель	 А Б	1-Б 2-А 3-В 4-Г	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, 3, В	5-10 мин.

						
16	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) Теплообменник и	1-В 2-Г 3-Б 4-А	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, З, В	5-10 мин.
17	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 В) Применяются для разделения суспензий концентрацией 50-500 кг/м³. Г) широко применяются для очистки газов от пыли.	1-Б 2-В 3-А 4-Г	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, З, В	5-10 мин.
18	Установите соответствие между	А) Нагревание Б)	1-Б 2-А	ОПК-2.1; ОПК -2.2;	У, З, В	5-10 мин.

	процессом и способом создания движущей силы 1) Гидравлические процессы 2) Тепловые процессы 3) Массообменные процессы 4) Механические процессы	Перекачивание В) Измельчение Г) Перегонка	З-Г 4-В	ОПК -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						
19	Принципиальные пневматические схемы составляют на основании ...	-	Функциональных схем	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, 3, В	3-5 мин.
20	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;	У, 3, В	3-5 мин.
21	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;	У, 3, В	3-5 мин.
22	Управляющие функции АСУ ТП включают...	-	реализацию управляющих воздействий на ТОУ	ОПК-2.1; ОПК -2.2; ОПК -2.3;	У, 3, В	3-5 мин.
23	Совокупность единой	-	информационное обеспечение	ОПК-2.1; ОПК -2.2;	У, 3, В	3-5 мин.

	системы классификации и кодирования технико-экономической информации, унифицированных систем документации и массивов информации, используемых в АСУП называется...			ОПК -2.3;		
24	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; 3	У, З, В	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
дисциплине Б1.О.09 Системы контроля качества на предприятиях пищевой
промышленности
(наименование дисциплины)
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
профиль: «Инновационные технологии производства продуктов питания
животного происхождения»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1 Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-3.1: Оценивает риски при организации и реализации производства продукции

Знать: риски при организации и реализации производства продукции

Уметь: решать задачи при организации и реализации производства продукции

Владеть: способами оценки рисков при организации и реализации производства продукции

ОПК-3.2: Способен управлять качеством готовой продукции в процессе её производства

Знать: качество готовой продукции

Уметь: решать задачи по управлению качеством готовой продукции в процессе ее производства

Владеть: способами управления качеством готовой продукции в процессе ее производства

ОПК-3.3: Применяет новые технологичные решения производства готовой продукции с целью повышения её качества

Знать: новые технологичные решения производства готовой продукции с целью повышения её качества

Уметь: применять технологичные решения производства продукции с целью повышения её качества

Владеть: способами оценки качества готовой продукции

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знать: новые виды продуктов питания животного происхождения

Уметь: применять технологичные решения производства новых видов продуктов питания животного происхождения

Владеть: способами выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения

Уметь: решать стандартные задачи по управлению качеством готовой продукции в процессе её производства

Владеть: способами управления качеством готовой продукции в процессе её производства

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: новые виды отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления

Уметь: составлять отчеты по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

Владеть: способами ведения отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

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 знаний 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	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

развернутым обоснованием выбора	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 является, в определенной степени, средством обеспечения контроля качества товаров и используется контролирующими организациями для идентификации и их экспертизы?	А. Упаковка продовольственных товаров Б. Маркировка продовольственных товаров В. Объем продовольственных товаров	Б	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
2	Как регламентируется в России содержание сульфаниламидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах?	А. Регламент носит рекомендательный характер Б. Регламентируется медико-биологическими требованиями В. Не регламентируется медико-биологическими требованиями	В	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
3	Какие показатели относятся к органолептическим свойствам продукта?	А. Внешний вид, консистенция, вкус, запах, аромат Б. Внешний вид, вкус, запах, влага, кислотность В. Внешний вид, влага, кислотность, жир, сахар Г. Вкус, запах, свинец,	А	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1

		влага, аромат				
4	С какой целью проводится минерализация проб?	А. Освобождение от органических соединений Б. Освобождение от минеральных соединений В. Освобождение от свободной влаги Г. Освобождение от связанной влаги	А	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1
5	Что такое неспецифическая микрофлора пищевых продуктов?	А. МАФАМ и БГКП Б. Условно-патогенные микроорганизмы В. Возбудителей порчи пищевых продуктов Г. БГКП	Б	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1
6	К санитарно-показательным микроорганизмам относят?	А. МАФАМ и БГКП Б. Условно-патогенные микроорганизмы В. Возбудителей порчи пищевых продуктов Г. БГКП	А	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1
7	Что такое МАФАМ?	А. Микроаэрофильные анаэробные микроорганизмы Б. Мезофильные аэротолерантные ферментативно-активные организмы В. Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Г. Мезофильные азотфиксирующие аэробные микроорганизмы	В	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1
8	Укажите качественные микробиологические показатели, используемые для оценки качества пищевых продуктов.	А. МАФАМ и БГКП Б. БГКП, патогенные микроорганизмы В. Возбудители ботулизма, сальмонеллеза, иерсиниоза, листериоза и др. Г. Кишечная палочка и золотистый стафилококк	Б	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1
9	О чем свидетельствуют качественные показатели в продукте?	А. О возможной порче продукта Б. О присутствии микроорганизмов определенных видов в продукте В. О присутствии микроорганизмов	В	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1

		определенных видов в продукте и возможной порче продукта Г. О качестве продукта				
10	Какие показатели, определяемые в молоке, связаны с бактериальной обсемененностью?	А. Кислотность, проба с резазурином, ОМЧ Б. Определение степени чистоты по эталону, проба на редуктазу В. ОМЧ и кислотность Г. ОМЧ, кислотность, проба на редуктазу	Г	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1
11	Как определяют эффективность пастеризации?	А. По показателям МАФАМ и БГКП Б. По наличию патогенных микроорганизмов В. По наличию остаточной микрофлоры Г. По общему микробному количеству	А	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1
12	Как определяют степень чистоты молока?	А. Путем посева последовательных разведений на МПА Б. Путем фильтрования через плотный ватный фильтр В. Путем титрования Г. С помощью метиленовой сини	Б	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1
13	Что такое редуктазная проба?	А. Прямой метод определения общей микробной обсемененности Б. Косвенный метод определения общей микробной обсемененности В. Метод определения чистоты молока Г. Метод определения антибиотиков в молоке	Б	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1
14	Что определяют пробой с резазурином?	А. Степень чистоты молока Б. Наличие ингибиторов в молоке В. Общую микробную обсемененность молока Г. Кислотность молока	В	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1
15	На что указывает количественный показатель бактериальной обсемененности?	А. На общее санитарно-эпидемиологическое состояние продукта Б. На свежесть или начальную стадию порчи внешне доброкачественного продукта В. На нарушение	Г	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1

		технологических режимов или вторичное загрязнение Г. Общее число микроорганизмов в 1 г (1 см ³) продукта				
16	Укажите качественные микробиологические показатели, используемые для оценки пищевых продуктов.	А. Возбудители ботулизма, сальмонеллеза, иерсиниоза, листериоза и др. Б. БГКП, патогенные микроорганизмы В. МАФАМ и БГКП Г. Кишечная палочка и золотистый стафилококк	Б	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
17	С чего начинается контроль качества готовой продукции?	А. Внешнего осмотра образцов пищи Б. Проверки наличия технической (технологической) документации по каждому виду продукции В. Проверки условий хранения Г. Нет правильного ответа	Б	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
18	Когда возможна контаминация пищевых продуктов?	А. На этапе заготовки Б. На этапе хранения В. На этапе реализации Г. Все ответы верны	Г	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
19	Биологическая защита пищевых продуктов обеспечивается...	А. Созданием генномодифицированных продуктов Б. Путем введения в продукт кислот или антибиотиков В. Естественной, безвредной микрофлорой Г. Путем стерилизации продуктов	В	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
20	Установите последовательность выполнения принципов ХАССП	1. Применение эффективных безопасных технологий производства 2. Составление схем технологических операций 3. Описание стадий технологических процессов, а также мероприятий по контролю и управлению ими	1 2 3 4 5 6 7	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1

		4. Составление перечня возможных опасных рисков загрязнений в ходе производства, хранения и транспортирования продукции 5. Внедрение систем мониторинга для критических контрольных точек в процессе создания и реализации продукции 6. Обеспечение сквозного контроля от сырья до готовой продукции 7. Внедрение процедур верификации для подтверждения результативности работы предприятия				
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
21	Соотнесите виды классификаций и учитываемые показатели	А. по назначению Б. по сохраняемости В. по эргономике Г. по эстетическим свойствам исполнения этикетки Д. по безопасности Е. по коэффициенту материальных ресурсов Ж. по технологичности З. по экологичности И. по патентно-правовым свойствам 1. состав, пищевая и биологическая ценность продукта 2. пригодность продукции к использованию в течение заданного срока транспортирования и хранения 3. привлекательность внешнего вида продукта и соответствие его вкусовым, обонятельным и другим требованиям 4. рациональная форма тары, привлекательность,	A=1 Б=2 В=3 Г=4 Д=5 Е=6 Ж=7 З=8 И=9	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

		информационная выразительность, совершенство 5. безопасность продукции для здоровья человека при ее потреблении 6. экономное расходование сырья и энергоресурсов 7. возможность использования прогрессивных технологий 8. уровень вредных воздействий на окружающую среду при производстве и утилизации упаковки пищевых продуктов 9. патентная чистота и патентная защита продукта				

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						
22	Как называется документ подтверждения соответствия качества товара?		Сертификат соответствия	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	2
23	Для России актуальными являются три модели менеджмента качества и безопасности пищевой продукции:		1. система ХАССП 2. система СМБПП 3. FSSC 22000	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	2
24	Что сохраняют нижеперечисленные факторы: тара и упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения и реализации?		Качество продукта	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	2
25	Как называется нормативный документ, устанавливающий требования к качеству конкретной продукции?		Стандарт	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	2
26	Какие реактивы используют для определения редуктазы в молоке?		Метиленовый синий или резазурин	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	2
27	Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и		Производственный	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	2

	санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции?					
28	В каком объеме (массе) продукта определяют показатель МАФАМ?		В 1 см ³ (1 г)	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	2
29	Как называется процесс нагревания до температур в пределах 60-98 °С?		Пастеризация	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	2
30	В каком объеме (массе) продукта определяют показатель БГКП?		В зависимости от вида продукта	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	2

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине: Б1.О.10 Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения
(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
профиль: «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения»
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1 Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-2 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-2.1 Обладает знаниями в области технологических процессов производства продукции.

Знать: технологические процессы производства продукции различного назначения

Уметь: выбирать и использовать инновационные технологии хранения сырья и продуктов животного происхождения

Владеть: навыками применения современных систем организации хранения сырья и продуктов животного происхождения

ОПК-2.2 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов

Знать: мероприятия по совершенствованию технологических процессов

Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов

Владеть: навыками по совершенствованию технологических процессов.

ОПК-2.3 Внедряет новые разработки в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения

Знать: новые разработки в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения

Уметь: внедрять новые разработки в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения

Владеть: навыками внедрения новых разработок в технологическом процессе производства продуктов из сырья животного происхождения

ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-4.1 Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания

Знать: методы моделирования при производстве продуктов питания

Уметь: разрабатывать методики моделирования продуктов питания

Владеть: знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания

ОПК-4.2 Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения

Знать: особенности проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

Уметь: проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения

Владеть: способами проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-4.3 Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

Знать: методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

Уметь: использовать методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

Владеть: методами моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

ПК-1 Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1 Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знать: как проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Уметь: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

ПК-1.2 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения 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 на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

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

Владеть: технологическими операциями по определению свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ПК-1.3 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: как разработать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Уметь: разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим

планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Владеть: навыками разработки новых технологических решений, технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных

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 знаний 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	Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют...	А. 12 ч. Б. 24 ч., в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч. В. 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч. Г. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.	Б	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.
2	Сроки хранения мясных консервов?	А. 5 лет Б. От 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары В. 4 года в зависимости от вида консервов и тары Г. 0,5 года	Б	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.
3	В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом?	А. Не происходит деформации колбас Б. Не происходит усушки колбас В. Улучшается окраска колбас Г. Устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат	Г	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.
4	Что характеризует сыропригодность молока:	А. Сорт Б. Нормализация В. Свертываемость Г. Гомогенизация	В	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.
5	Процесс превращения нектара в мед называется:	А. Созреванием меда Б. Обогащением меда В. Качество меда Г. Перемешивание меда	А	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.
6	Продолжительность холодного копчения мяса:	А. около 1 часа Б. от 3 до 7 суток В. 12-18 часов Г. 30 дней и более	Б	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.

7	Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства?	А. Охлажденное Б. Замороженное В. Размороженное Г. Парное	Г	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3 ПК-1.3	З,У,В	1
8	Что такое автолиз?	А. Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеиналитических ферментов самих тканей Б. Микробиологические и ферментативные процессы в мясе биологические преобразования в мясе В. Микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойный период Г. Процесс микробиологической порчи	А	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1
9	Почему температура шпика, предназначенного для измельчения колбасных и соленых изделий не должна превышать -1 °С?	А. Будет деформироваться при измельчении Б. Разрушается красящий пигмент В. Удаляется часть оставшейся влаги Г. Нарушаются структурно-механические свойств	А	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1
10	Какова продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш (в часах)?	А. 24 - 30 час и зависит от массы полутуш Б. 15 - 20 час В. 10 - 15 час и зависит от массы полутуш Г. 30 - 35 час	А	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1
11	В интервале каких температур осуществляется замораживание и хранение мяса в замороженном состоянии?	А. От минус 12 до минус 40 °С Б. От минус 5 до минус 44 °С В. От минус 8 до минус 40 °С Г. Нет правильного ответа	А	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1
12	Что происходит при замораживании и последующем хранении мяса с автолитическими процессами?	А. Прекращаются Б. Продолжаются с меньшей скоростью В. Нет правильного ответа Г. Замораживание не влияет на	Б	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1

		автолитические процессы				
13	Что такое подмораживание мяса?	А. Понижение температуры на 1-2 °С ниже криоскопической Б. Теплофизический процесс отнятия животного тепла, понижение температуры мяса до нижней границы, в пределах которой вода находится в жидком состоянии В. Теплофизический процесс отнятия животного тепла, понижение температуры мяса до нижней границы, в пределах которой вода находится в твердом состоянии Г. Нет правильного ответа	В	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1
14	Что такое посол?	А. Обработка сырья поваренной солью и выдержку его в течение времени, достаточного для равномерного распределения соли и завершения процессов, в результате которых продукт приобретает необходимые свойства Б. Нанесение посолочной смеси на поверхность сырья В. Погружение сырья в рассол Г. Способ консервирования	А	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1
15	Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?	А. Увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий Б. Сокращается продолжительность выдержки мяса В. Изменение	А	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1

		белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий Г. Улучшается консистенция				
16	Чем сопровождается нагрев тканей, содержащих жир?	А. Образованием глутаминовой кислоты Б. Химическими изменениями жира В. Образованием эмульсии Г. Плавлением жира	Г	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
17	Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления крупнокускового полуфабриката	1. Жилровка 2. Упаковка 3. Разделка полутуш на отрубы 4.Обвалка	3, 4, 1, 2	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, 3, В	5-10 мин
18	Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления консервов	1. Подготовка сырья к закладке 2. Герметизация 3. Стерилизация 4. Закладка сырья	1, 4, 2, 3	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, 3, В	5-10 мин
19	Укажите последовательность операций при подготовке мяса к хранению	1. Мокрый и сухой туалет 2. Убой животных 3.Обескровливание 4. Распиловка 5.Забеловка и съёмка шкуры	2, 3, 5, 4, 1	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, 3, В	5-10 мин
20	Установите последовательность органолептической оценки	1. Определение вкуса 2. Определение цвета 3. Определение запаха 4. Определение консистенции 5. Определение внешнего вида	5 2 3 4 1	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1
21	Установите последовательность электронного перехода в молекулах вещества или свободных атомах исследуемого химического элемента	1. Аналитический сигнал 2. Испускание электромагнитного излучения 3. Поглощение электромагнитного излучения	1 3 2	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	1
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
22	Установите соответствие между	А. Вареные колбасные изделия	А=2 Б=1	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3	У, 3, В	5-10 мин.

	видами колбасных изделий и термической обработкой.	Б. Сырокопченые колбасные изделия В. Сыровяленые колбасные изделия Г. Варенокопченые колбасные изделия 1. Сушка 2. Варка 3. Копчение сушка 4. Варка, копчение	В=4 Г=3	ПК-1.1-1.3		
23	Установите соответствие между формой товароведческого клейма и категорией свинины	А. Круглое клеймо, диаметром 40 мм Б. Квадратное клеймо с размером сторон 40 мм В. Овальное клеймо с диаметром - 50 мм и - 40 мм Г. Треугольное клеймо размером стороны 45-50-50 мм 1. Первая 2. Вторая 3. Третья 4. Четвертая	А=1 Б=3 В=2 Г=4	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	5-10 мин
24	Установите соответствие между классом свинины и выходом мышечной ткани, %	А. Св. 50 до 55 включ. Б. Св. 45 до 50 включ В. Св. 60 Г. Св. 55 до 60 включ 1. Экстра 2. Первый 3. Второй 4. Третий	А=3 Б=4 В=1 Г=2	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	5-10 мин
25	Установите соответствие между названием метода исследования пищевого сырья и продуктов его переработки и применяемыми средствами измерения	А. Методы базируются на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля Б. Методы применяют для определения физических свойств продукции - плотности, коэффициента рефракции, вязкости, липкости и др. В. Методы применяют для определения состава и количества входящих в продукцию веществ Г. Методы используют для	А=1 Б=2 В=3 Г=4	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	4

		определения пищевой и биологической ценности продукции 1. Измерительные методы 2. Физические методы 3. Химические методы 4. Биологические методы				
26	Установите соответствие между рекомендуемой ВНИИМПом десятибалльной шкалой и ее показателями:	А. Для оптимального качества Б. Очень хорошего В. Хорошего Г. Выше среднего Д. Среднего Е. Приемлемого, но нежелательного Ж. Неприемлемого 1. 2-1 2. 3-4 3. 5 4. 6 5. 7 6. 8 7. 9	А-7 Б-6 В-5 Г-4 Д-3 Е-2 Ж-1	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	3,У,В	4

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	Врем я выпо лнен ия (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
27	Комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах, называется...		Пищевая ценность	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	3-5 мин.
28	Как называется показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка?		Биологическая ценность	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	3-5 мин.
29	Назовите самый устойчивый к хранению вид колбасы		Сырокопченая	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	3-5 мин.
30	Сколько времени может храниться сырокопченая колбаса?		Один месяц	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	3-5 мин.
31	Энергетическая ценность 1 кг молока составляет		63 ккал	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	У, З, В	3-5 мин.
32	При воздействии на мясо ультразвуковой вибрации происходит ослабления мышечной ткани или протеолиза за счет высвобождения лизосомальных катепсинов и / или внутриклеточного		Консистенция и нежность мяса	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	З,У,В	4

	Ca ²⁺ Что при этом изменяется?					
33	Для чего в мясной промышленности используют следующие вещества: папаин, фицин, панкреатин и рениомеин Г10Х?		для смягчения жесткого мяса	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	3,У,В	4
34	К чему приводит использование смеси газов (85% азота, 12% CO ₂ , 1-3% CO) или совместное введение воды (3-5% к массе парной туши) и газов?		к улучшению консистенции мяса	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	3,У,В	4
35	Количественная характеристика значимости показателя среди других показателей при вычислении комплексного показателя качества называется...		коэффициент весомости	ОПК-2.1-2.3 ОПК-4.1-4.3 ПК-1.1-1.3	3,У,В	4

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.О.02 Пищевое сырье и ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения

(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль: «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения»

(шифр и наименование ОПОП ВО)

1 Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знать: методологию научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Уметь: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения 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

Уметь: использовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Владеть: навыками разработки предложений по использованию пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: новые виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Уметь: разрабатывать технологии новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами

Владеть: навыками разработки технологических решений и технологий новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производств

ПК-5: Корректирует рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

ПК-5.1: Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Знать: виды стандартных и сертификационных испытаний при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Владеть: навыками проведения стандартных и сертификационных испытаний при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-5.2: Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Знать: правила оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Уметь: производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Владеть: навыками оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

ПК-5.3: Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Знать: способы корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Уметь: осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Владеть: навыками корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

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 знаний 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	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа

установление соответствия	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 и (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.	Назовите способы обработки молока, влияющие на изменение равновесия распределения жировых шариков в молоке:	А. бактофугирование Б. центробежная очистка В. гомогенизация Г. ультрафильтрация	Б, В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1 мин.
2.	Парная рыба (рыба-сырец) по качеству подразделяется на:	А. доброкачественную, сомнительную, недоброкачественную Б. недоброкачественную, вялую, доброкачественную В. доброкачественную, слабую, сомнительную Г. вялую, слабую, недоброкачественную	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1 мин.
3.	Как называется инновационный метод, используемый для улучшения качественных	А. электростимуляция Б. тендеризация В. массажирование Г. тумблирование	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1 мин.

	показателей парного мяса?					
4.	Какое сырье является подходящим для получения обезвоженного мяса?	А. сырье, содержащее неполноценные белки соединительной ткани Б. сырье, содержащее мышечную и жировую ткань В. сырье, содержащее максимальное количество неполноценных белков Г. сырье, содержащее минимальное количество неполноценных белков и плотной соединительной ткани	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1 мин.
5.	С чего начинается выполнение научно-исследовательских работ при технологическом проектировании линии предприятий пищевых производств?	А. выполнения научно-технологической работы Б. разработки концепции, основанной на базе «банка идей» В. выбора площадки под строительство	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1 мин.
6.	Если технологический процесс сложен и содержит большое количество операций, то ...	А. необходимо составить общую диаграмму потока описываемого процесса, состоящую из блоков малых процессов Б. необходимо составить несколько блок-схем В. допускается объединение некоторых операций Г. технологический процесс упрощается	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1 мин.
7.	Что означает нутрификация?	А. дополнительное обогащение продуктов недостающими эссенциальными веществами до уровня, превышающего естественный В	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1 мин.

		данном продукте Б. добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов для увеличения пищевой ценности продукта питания В. добавление эссенциальных нутриентов для выравнивания, приведения к единому, стандартному уровню содержания их в различных видах или партиях однотипной продукции				
8.	Одним из составных элементов механизма управления качеством при производстве продуктов питания животного происхождения является...	А. система контроля качества Б. политика инновационных разработок В. менеджмент контроля качества Г. входной контроль качества	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	1 мин.
9.	Поступающее на предприятие сырье подвергается:	А. входному контролю Б. первичному контролю В. санитарному контролю Г. фитосанитарному контролю	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	1 мин.
10.	Какой дефект возникает при повышенной влажности меда?	А. появление темного слоя на поверхности Б. потемнение меда В. брожение Г. невыраженный аромат	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
11.	Реакция взаимодействия белков с лактозой протекает в следующей последовательности:	А. перегруппировка Амадори Б. взаимодействие карбонильной группы лактозы с нуклеофильной группой лизина В. образование меланоидинов	Б, А, В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	5 мин.
12.	Процесс перекисного окисления липидов протекает в следующей	А. образование альдегидов и кетонов Б. образование глицерина и	Б, В, А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	У, 3, В	5 мин.

	последовательности ;	жирных кислот В. образование перекисей и гидроперекисей		ПК-5.3		
13.	Последовательность этапов при проектировании рецептур комбинированных продуктов:	А. подготовка исходных данных на проектирование Б. формализация требований к составу и свойствам ингредиентов и качеству продукта В. конструирование продукта с заданными структурными свойствами	А, Б, В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	5 мин.
14.	При выборе пищевых добавок этапы работ выполняют в последовательности	А. изучение состава и свойств пищевой системы Б. изучение функционально-технологических свойств добавки В. определение способа внесения добавки в пищевой продукт Г. определение физико-химических показателей добавки	А, Г, В, Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	5 мин.
15.	Расположите в правильной последовательности стадии действия сычужного фермента на молоко:	А. массовая агрегация частиц Б. стадия синерезиса В. гелточка Г. стадия индукционного периода Д. образование и уплотнение сгустка	Г, А, В, Д	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	5 мин.
16.	Установите последовательность этапов входного контроля сырья и вспомогательных материалов	А. визуальный контроль сырья и вспомогательных материалов Б. микробиологический контроль поступающего сырья и вспомогательных материалов выборочно в соответствии с действующей нормативной документацией В. контроль наличия необходимой документации и	В, А, Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	5 мин.

		соответствие ее положениям действующей нормативной документации				
17.	Установите правильную последовательность технологических операций при получении микропартикулята сывороточных белков	А. тепловая обработка для подавления активности заквасочных культур Б. термомеханическая обработка полученного концентрата В. очистка от казеиновой пыли, жира и механических загрязнений (сепарирование, очистка на виброситах) Г. концентрирование белковой фракции сыворотки с применением различных методов (преимущественно мембранных - ультрафильтрации, нанофильтрации) Д. приемка и подготовка сыворотки	Д, В, А, Г, Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
18.	Установите соответствие между группами пищевых добавок, предотвращающими микробную и окислительную порчу продуктов питания и их представителями:	А. консерванты Б. антиоксиданты В. антибиотики 1. сорбиновая кислота, бензоат кальция, диоксид серы 2. низин, натамицин, пимарицин 3. аскорбилпальмитат, пропилгаллат, токоферолы	А=1 Б=3 В=2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	5 мин.
19.	Определите соответствие способов обработки мяса и мясопродуктов	А. термическая обработка мяса и мясопродуктов приводит к... Б. нетермическая обработка мяса и мясопродуктов приводит к... 1. созданию нежной	А=2 Б=1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	5 мин.

		структуры мяса, исключению фазового расслоения и образование гелевых структур 2. размягчению продукта, изменению формы, объема, массы, цвета, пищевой ценности				
20.	Сопоставьте наименование процесса и его назначение в технологии микропартикулятов сывороточных белков:	А. тепловая обработка Б. механическая обработка 1. диспергирование белков и формирование нанотрубок молекулярной структуры 2. агрегация белков	A=2 B=1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	5 мин.
21.	Соотнесите показатели качества молочных продуктов и методов их определения	А. массовая доля жира Б. термоустойчивость В. массовая доля лактозы 1. поляриметрический метод 2. алкогольная проба 3. метод Гербера	A=3 B=2 V=1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	5 мин.
22.	Соответствие примеров моделей их классификационным признакам	А. Планетарий Б. Маятник 1. Аналоговая 2. Физическая	A=1 B=2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, 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.	Процесс микронизации, при котором размер частиц белка сокращается на 20 %, а отношение площади поверхности к объему	-	Микропартикуляцией	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	3 мин.

	увеличивается за счет приобретения частицами пористости и сферической формы называется...					
24.	Обширная группа пищевых добавок, в состав которой входят загустители, студнежелеобразователи, пищевые поверхностно-активные вещества, стабилизаторы физического состояния, разрыхлители, носит название...	-	Улучшители консистенции	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	3 мин.
25.	Гидролиз жиров – это процесс расщепления на...	-	Глицерин и жирные кислоты	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	3 мин.
26.	В соответствии с пищевой ценностью и сроком хранения с момента снесения яйца различают	-	1. Диетические 2. Столовые	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	3 мин.
27.	Минорные компоненты пищи – это...	-	Витамины	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	3 мин.
28.	В производстве некоторых искусственных продуктов к разрушению белковой молекулы может привести:	-	Денатурация	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	3 мин.
29.	Разбавленное водой, подсытое, нейтрализованное содой, аммиаком, с наличием консервирующих веществ, ядохимикатов, антибиотиков молоко называется ...	-	Фальсифицированным	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	3 мин.
30.	Потери, связанные с отклонением функциональности продукта от его целевого назначения называются...		Потери качества	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, 3, В	3 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине **Б1.В.02 Физико-химические и биотехнологические методы**

обработки животного сырья

(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль: «Инновационные технологии производства продуктов питания
животного происхождения»

(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК – 1 Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знать: основные направления развития в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Уметь: решать задачи маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками проведения научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения 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

Уметь: придавать пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

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

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами

Уметь: решать задачи, связанные с разработкой новых технологических решений, технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Владеть: способами применения разработкой новых технологических решений, технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

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 знаний 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 и (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 мясо имеет более высокие вкусовые свойства?	А. Охлажденное Б. Замороженное В. Размороженное Г. Парное	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
2	Что такое автолиз?	А. Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеиналитических ферментов самих тканей Б. Микробиологические и ферментативные процессы в мясе биологические преобразования в мясе В. Микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойный период Г. Процесс микробиологической порчи	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
3	Почему температура шпика, предназначенного для измельчения колбасных и соленых изделий не должна превышать -1 °С?	А. Будет деформироваться при измельчении Б. Разрушается красящий пигмент В. Удаляется часть оставшейся влаги Г. Нарушаются структурно-механические свойств	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
4	Какова продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш (в часах)?	А. 24 - 30 час и зависит от массы полутуш Б. 15 - 20 час В. 10 - 15 час и зависит от массы полутуш Г. 30 - 35 час	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
5	В интервале каких температур осуществляется	А. От минус 12 до минус 40 °С Б. От минус 5 до	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1

	замораживание и хранение мяса в замороженном состоянии?	минус 44 °С В. От минус 8 до минус 40 °С Г. Нет правильного ответа				
6	Что происходит при замораживании и последующем хранении мяса с автолитическими процессами?	А. Прекращаются Б. Продолжаются с меньшей скоростью В. Нет правильного ответа Г. Замораживание не влияет на автолитические процессы	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
7	Что такое подмораживание мяса?	А. Понижение температуры на 1-2 °С ниже криоскопической Б. Теплофизический процесс отнятия животного тепла, понижение температуры мяса до нижней границы, в пределах которой вода находится в жидком состоянии В. Теплофизический процесс отнятия животного тепла, понижение температуры мяса до нижней границы, в пределах которой вода находится в твердом состоянии Г. Нет правильного ответа	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
8	Что такое посол?	А. Обработка сырья поваренной солью и выдержку его в течение времени, достаточного для равномерного распределения соли и завершения процессов, в результате которых продукт приобретает необходимые свойства Б. Нанесение посолочной смеси на поверхность сырья В. Погружение сырья в рассол Г. Способ консервирования	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
9	Что происходит в результате посола мяса, предназначенного	А. Увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1

	для производства колбас?	пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий Б. Сокращается продолжительность выдержки мяса В. Изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий Г. Улучшается консистенция				
10	Чем сопровождается нагрев тканей, содержащих жир?	А. Образованием глютаминовой кислоты Б. Химическими изменениями жира В. Образованием эмульсии Г. Плавлением жира	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
11	Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют...	А. 12 ч. Б. 24 ч., в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч. В. 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч. Г. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
12	Сроки хранения мясных консервов?	А. 5 лет Б. От 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары В. 4 года в зависимости от вида консервов и тары Г. 0,5 года	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
13	В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом?	А. Не происходит деформации колбас Б. Не происходит усушки колбас В. Улучшается окраска колбас Г. Устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
14	Что характеризует сыропригодность молока:	А. Сорт Б. Нормализация В. Свертываемость Г. Гомогенизация	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
15	Процесс превращения	А. Созреванием меда	А	ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1

	нектара в мед называется:	Б. Обогащением меда В. Качество меда Г. Перемешивание меда		ПК-1.3		
16	Продолжительность холодного копчения мяса:	А. около 1 часа Б. от 3 до 7 суток В. 12-18 часов Г. 30 дней и более	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
17	Установите последовательность органолептической оценки	1. Определение вкуса 2. Определение цвета 3. Определение запаха 4. Определение консистенции 5. Определение внешнего вида	5 2 3 4 1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	5
18	Установите последовательность электронного перехода в молекулах вещества или свободных атомах исследуемого химического элемента	1. Аналитический сигнал 2. Испускание электромагнитного излучения 3. Поглощение электромагнитного излучения	1 3 2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	5
19	Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления крупнокускового полуфабриката	1. Жилровка 2. Упаковка 3. Разделка полутуш на отрубы 4. Обвалка	3, 4, 1, 2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	5
20	Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления консервов	1. Подготовка сырья к закладке 2. Герметизация 3. Стерилизация 4. Закладка сырья	1, 4, 2, 3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	5
21	Укажите последовательность операций при подготовке мяса к хранению	1. Мокрый и сухой туалет 2. Убой животных 3. Обескровливание 4. Распиловка 5. Забеловка и съёмка шкуры	2, 3, 5, 4, 1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	5
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
22	Установите соответствие между названием метода исследования пищевого сырья и продуктов его	А. Методы базируются на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля	А=1 Б=2 В=3 Г=4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	4

	переработки и применяемыми средствами измерения	Б. Методы применяют для определения физических свойств продукции - плотности, коэффициента рефракции, вязкости, липкости и др. В. Методы применяют для определения состава и количества входящих в продукцию веществ Г. Методы используют для определения пищевой и биологической ценности продукции 1. Измерительные методы 2. Физические методы 3. Химические методы 4. Биологические методы				
23	Установите соответствие между рекомендуемой ВНИИМПом десятибалльной шкалой и ее показателями:	А. Для оптимального качества Б. Очень хорошего В. Хорошего Г. Выше среднего Д. Среднего Е. Приемлемого, но нежелательного Ж. Неприемлемого 1. 2-1 2. 3-4 3. 5 4. 6 5. 7 6. 8 7. 9	А-7 Б-6 В-5 Г-4 Д-3 Е-2 Ж-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	3,У,В	4
24	Установите соответствие между видами колбасных изделий и термической обработкой.	А. Вареные колбасные изделия Б. Сырокопченые колбасные изделия В. Сыровяленые колбасные изделия Г. Варенокопченые колбасные изделия 1. Сушка 2. Варка 3. Копчение сушка 4. Варка, копчение	А=2 Б=3 В=1 Г=4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, 3, В	4
25	Установите	А. Круглое клеймо,	А=1	ПК-1.1	У, 3, В	4

	соответствие между формой товароведческого клейма и категорией свинины	диаметром 40 мм Б. Квадратное клеймо с размером сторон 40 мм В. Овальное клеймо с диаметром - 50 мм и - 40 мм Г. Треугольное клеймо размером стороны 45-50-50 мм 1. Первая 2. Вторая 3. Третья 4. Четвертая	Б=3 В=2 Г=4	ПК-1.2 ПК-1.3		
26	Установите соответствие между классом свинины и выходом мышечной ткани, %	А. Св. 50 до 55 включ. Б. Св. 45 до 50 включ В. Св. 60 Г. Св. 55 до 60 включ 1. Экстра 2. Первый 3. Второй 4. Третий	А=3 Б=4 В=1 Г=2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, 3, В	4

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	При воздействии на мясо ультразвуковой вибрации происходит ослабления мышечной ткани или протеолиза за счет высвобождения лизосомальных катепсинов и / или внутриклеточного Ca^{2+} Что при этом изменяется?		Консистенция и нежность мяса	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	3,У,В	4
28	Для чего в мясной промышленности используют следующие вещества: папаин, фицин, панкреатин и рениомен Г10Х?		для мягчения жесткого мяса	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	3,У,В	4
29	К чему приводит использование смеси газов (85% азота, 12% CO ₂ , 1-3% СО) или совместное введение воды (3-5% к массе парной туши) и газов?		к улучшению консистенции мяса	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	3,У,В	4

30	Количественная характеристика значимости показателя среди других показателей при вычислении комплексного показателя качества называется...		коэффициент весомости	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	4
31	Комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах, называется...		Пищевая ценность	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	4
32	Как называется показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка?		Биологическая ценность	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	4
33	Назовите самый устойчивый к хранению вид колбасы		Сырокопчёная	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	4
34	Сколько времени может храниться сырокопченая колбаса?		Один месяц	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	4
35	Энергетическая ценность 1 кг молока составляет		63 ккал	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	4

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Б1.В.03 Производство комбинированных пищевых продуктов
(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП ВО)

13.Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК -1 Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК -1.1 Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения:

Знать: - основы проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения;

Уметь: - проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения;

Владеть: - навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения.

ПК -1.2 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами:

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

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

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

ПК - 1.3 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях:

Знать: - правила разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим

планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Уметь: - разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Владеть: - навыками разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК - 2 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК - 2.1 Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации:

Знать: - основы организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации;

Уметь: - организовать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации;

Владеть: - навыками организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

ПК - 2.2 Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление:

Знать: - основы внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление;

Уметь: - внедрять прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление;

Владеть: - навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов

питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

ПК - 2.3 Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях:

Знать: - основы составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Уметь: - составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Владеть: - навыками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

14. 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	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	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов.

развернутым обоснованием выбора	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 знаний 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	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в

установление соответствия	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.

3 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 текст и выберите правильный ответ						
1.	На какие части разделяют говяжью полутушу для колбасного производства?	а) 4 – шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть; б) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть; в) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть; г) 2- передняя и задняя часть.	в, г	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
2.	В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на:	а) сырокопченые и варено-копченые; в) сыровяленые; в) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые; г) вареные и полукопченые.	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

3.	Какие виды обработки сырья предусматривает технологическая схема изготовления полукопченых колбас?	а) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, приемка, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 – 4 °С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения; б) приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 - 4 °С в течение 14 – 28 ч в зависимости от степени измельчения; в) перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 4 – 8 °С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения, приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм; г) приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 – 4 °С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения.	г	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
4.	Операция шприцевания колбасных батонов- это:	а) набивка фаршем естественных и искусственных оболочек; б) неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2	У, 3, В	1-3

		удаления воздуха; в) вторичное измельчение фарша на волчках; г) формование мясных хлебов.		ПК - 2.3		
5.	Основными общими процессами производства колбас являются:	а) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий; б) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий; в) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий; г) подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий.	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
6.	Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?	а) улучшается консистенция; б) сокращается продолжительность выдержки мяса; в) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий; г) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция	г	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

		и выход колбасных изделий.				
7.	Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %?	а) 0,5-1,5 % к массе мяса; б) 3-3,5 % к массе мяса; в) 2-2,5 % к массе мяса; г) 4 % к массе мяса.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
8.	При выработке, каких колбас используют длительный посол?	а) вареных колбасных изделий; б) полукопченых колбасных изделий; в) копчено-соленых (соленых) изделий; г) сыровяленых.	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
9.	В каком количестве добавляют нитрит натрия при посоле мяса в колбасном производстве для хорошей фиксации окраски мясных изделий, мг?	а) 5 мг на 50 г сырья; б) 10 мг на 100 г сырья; в) 15 мг на 50 г сырья; г) 20 мг на 100 г сырья.	а, б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
10.	Цель применения осадки при производстве колбас:	а) уплотнение и созревание фарша, вторичного структурообразования и подсушки оболочки; б) удаление влаги и воздуха из колбас; в) ускорение коагуляции белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки; г) закрепление окрашивания фарша.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

11.	Какие операции включает в себя термическая обработка колбасных изделий:	а) осадку, обжарку, варку, копчение, охлаждение и сушку; б) обжарку, варку, копчение, охлаждение под душем; в) осадку, обжарку, варку, копчение и сушку; г) осадку, обжарку, варку, охлаждение и сушку.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
12.	Что может произойти при низкой температуре и длительности процесса обжарки колбасных изделий?	а) разрыв оболочки; б) подсушка оболочки; в) запекание и потемнение нижних концов батонов; г) закисание фарша.	г	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
13.	Какой шпик используют в основном для изготовления колбас высших сортов?	а) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек); б) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинки, имеющий прослойки мышечной ткани; в) свиной; г) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
14.	Почему температура шпика, предназначенного для колбасных и соленых	а) будет деформироваться при измельчении; б) разрушается красящий пигмент; в) удаляется часть	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2	У, 3, В	1-3

	изделий не должна превышать -1 °С?	оставшейся влаги; г) нарушаются структурно-механические свойства.		ПК - 2.3		
15.	Что такое штриковка колбас:	а) неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха; б) нанесение специальных кодовых символов на оболочке колбас; в) перевязывание колбасных батонов для придания им отличительного признака; г) штрихкодирование колбасных изделий.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
16.	При производстве фаршевых (эмульгированных) мясопродуктов в количество применяемого коптильного препарата составляет, %:	а) от 0,3 до 0,8 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки; б) от 0,1 до 0,5 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки; в) 1 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки; г) 2 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
17.	Длительность сушки для сырокопченых и сыровяленых колбас составляет, сут?	а) 2-3 сут; б) 25-30 сут; в) 3-5 сут; г) 10-15 сут.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
18.	Сроки хранения сырокопченых колбас?	а) 1 мес; б) 2-3 сут; в) до 10 сут;	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3	У, 3, В	1-3

		г) 15 сут.		ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
19.	В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?	а) парном, охлажденном, размороженном или соленом б) мороженом, охлажденном в) парном г) размороженном	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
20.	Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?	а) для придания фаршу нежной консистенции б) для повышения пищевой ценности в) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон г) для уплотнения фарша	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
21.	Варят ливерную колбасу до достижения t центре батона °С;	а) 65...68; б) 68...72; в) 72...78; г) 78...85.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
22.	Технологическая схема производства паштетов	а) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 °С, охлаждение, упаковка б) зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

		в) промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка г) варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка				
23.	Паштетную массу запекают, час:	а) 0,5...1; б) 1...2; в) 2...3; г) 3...3,5.	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
24.	Мясные паштеты хранят не более 24 ч., при t, °С	а) -1...5; б) 0...8; в) 2...9; г) 3...10.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
25.	Сырье для зельца куттеруют с добавлением пряностей, соли, крупы, бульона и др., мин:	а) 2...3; б) 4...5; в) 5...7; г) 7...8.	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
26.	Охлаждают зельцы в течение 10...12 ч до достижения температуры в центре продукта °С.	а) -1...5; б) 0...6; в) 2...9; г) 3...10.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
27.	Мясные баночные консервы - это...	а) мясопродукты, герметически закупоренные в банки и подвергнутые стерилизации или пастеризации при	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1	У, 3, В	1-3

		высокой температуре б) мясопродукты из говядины и свинины - вареные и копченые закупоренные в банки в) мясопродукты из мясного и немясного сырья, подвергнутые пастеризации и закупоренные в банки г) мясопродукты из мясного сырья и субпродуктов, подвергнутые тепловой обработки при температуре 95 °С		ПК - 2.2 ПК - 2.3		
28.	Мясо-растительные консервы содержат мясных ингредиентов, %:	а) свыше 60; б) 30...60; в) 5...30; г) менее 5.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
29.	Ветчинные мясные и мясосо держа щие консервы, изготовлены из ингредиентов, измельченных на кусочки:	а) 50...300 г; б) 30... 120 г; в) 16...25 мм; г) 3...5 мм.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
30.	Рубленые мясные и мясосо держа щие консервы, изготовлены из ингредиентов, измельченных на кусочки:	а) 50...300 г; б) 30... 120 г; в) 16...25 мм; г) 3...5 мм.	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
31.	Укажите температуру	а) 110...130 °С;	а	ПК – 1.1	У, 3, В	1-3

	стерилизации при изготовлении мясных консервов:	б) 50...70 °С; в) 80...100 °С; г) 30...50 °С.		ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
32.	Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах, %:	а) 2-3; б) 1-2,2 % в зависимости от вида; в) 3-3,5 в зависимости от вида; г) 2-2,5.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
33.	Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:	а) порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению б) подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению в) подготовка сырья к	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

		закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению г) стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению				
34.	Пастеризованные мясные и мясосодержащие консервы:	а) подвергают тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении в течение установленного срока хранения; б) подвергают многократной тепловой обработке с	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

		межварочной выдержкой (двух-, трехстадийному нагреву), обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении; в) подвергают тепловой обработке при температуре свыше 100 °С, обеспечивающей уничтожение основной группы болезнетворных микроорганизмов, включая споровые, гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении; г) подвергают тепловой обработке не обеспечивающей уничтожение основной группы болезнетворных микроорганизмов, включая споровые, не гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении.				
35.	Стерилизованные мясные и мясосодержащие консервы:	а) подвергают тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

		при хранении в течение установленного срока хранения; б) подвергают многократной тепловой обработке с межварочной выдержкой (двух-, трехстадийному нагреву), обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении; в) подвергают тепловой обработке при температуре свыше 100 °С, обеспечивающей уничтожение основной группы болезнетворных микроорганизмов, включая споровые, гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении; г) подвергают тепловой обработке не обеспечивающей уничтожение основной группы болезнетворных микроорганизмов, включая споровые, не гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении.				
36.	Тиндализованные мясные консервы могут храниться при t, °С:	а) 0...5; б) не выше 15; в) 0...20; г) 5...25.	6	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2	У, З, В	1-3

				ПК - 2.3		
37.	Срок хранения мясных консервов «Мясо тушеное» вотапливаемых складах при относительно й влажности воздуха не более 75 % в банках из жести горячего лужения II класса в нелакированных и нелитографированных:	а) 5 лет; б) 2 года; в) 3 года; г) 1 год.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
38.	Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов:	а) развитие остаточной микрофлоры; б) нарушение герметичности банки; в) действие кислой среды продукта на стенки банки; г) действие щелочной среды продукта на стенки банки.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
39.	Классификация питьевого молока:	а) по способу тепловой обработки; б) по содержанию молочного жира, сухих веществ и добавок; в) по способу упаковки и расфасовки; г) по способу нормализации.	а, б, в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
40.	Для выработки стерилизованного продукта молоко должно иметь кислотность	а) 18°Т; б) 19°Т; в) 20°Т; г) 21°Т.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1	У, 3, В	1-3

	не более:			ПК - 2.2 ПК - 2.3		
41.	Какой режим гомогенизации и молока используют при производстве пастеризованного молока?	а) при температуре 60-65°C и давлении 12,5±2,5 МПа; б) при температуре 50-55°C и давлении 10±1,5 МПа; в) при температуре 70-73°C и давлении 13,5±2,5 МПа; г) при температуре 67-70°C и давлении 12,6±2,3 МПа.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
42.	Какой режим пастеризации используют при производстве пастеризованных сливок 10%-й жирности?	а) 80-82°C с выдержкой 15-20 с.; б) 60-65°C с выдержкой 30 мин.; в) 95°C без выдержки; г) 145-150°C без выдержки.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
43.	Пастеризованное молоко и сливки хранят не более 36 час. при t, °C	а) 0...6; б) 2...8; в) 1...7; г) 3...9.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
44.	Какой вид брожения используется для производства кефира, кумыса, айрана	а) молочнокислое; б) спиртовое; в) пропиоловокислое; г) маслянокислое.	а, б,	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
45.	Кислотность готового кефира находится в пределах:	а) 80-100 °Т; б) 85-120 °Т; в) 110-170 °Т; г) 150-200 °Т.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3	У, 3, В	1-3

				ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
46.	Кефир приготовленн ый резервуарным способом имеет:	а) однородную консистенцию с нарушенным сгустком; б) ненарушенный сгусток; в) однородную вмеру вязкую консистенцию; г) однородную густую консистенцию.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
47.	Для какого продукта допускается наличие пенки:	а) кефир; б) ряженка; в) простокваша; г) сметана.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
48.	Кисломолочн ые напитки со стабилизаторо м в герметичной упаковке необходимо хранить, не более:	а) 5 суток; б) 7 суток; в) 14 суток; г) 36 часов.	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
49.	Творог не производят:	а) кислотным способом; б) козотно-сычужным способом; в) термостатным способом; г) раздельным способом.	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
50.	В зависимости от содержания жира творог подразделяют :	а) 18 % жирности; б) 9 % жирности; в) нежирный; г) 28 % жирности.	а, б, в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2	У, 3, В	1-3

				ПК - 2.3		
51.	Для производства кисломолочных продуктов необходимо использовать молоко:	а) только высшего сорта; б) не ниже 2-го сорта и плотностью не ниже 1,027; в) не ниже 1-го сорта; г) среди указанных ответов нет верного.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
52.	Пороки вкуса кисломолочных продуктов:	а) значительное отделение сыворотки; б) излишне кислый прогорклый; в) крошливая; г) мажущая.	а, б,	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
53.	При производстве творога традиционным способом молоко в весенне-летний период охлаждают до...	а) 25-30°C; б) 28-30°C; в) 30-32°C; г) 15-18°C.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
54.	По температурной классификации мороженное бывает:	а) охлажденное; б) замороженное; в) мягкое; г) закаленное.	в, г	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
55.	Температура гомогенизации смеси для мороженого, °C:	а) 60; б) 63; в) 65; г) 68.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

56.	После фризирования мороженное закаливают до t, °C:	а) -15...-18; б) -19...-20; в) -21...-23; г) -24...-25.	г	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
57.	Мягкое мороженное во фризере имеет температуру, °C:	а) -5...-7; б) -8...-9; в) -10...-11; г) -11...-12.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
58.	Минимальная взбитость сливочного мороженного должна быть, %:	а) 60; б) 63; в) 67; г) 50.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
59.	Назовите способы консервирования молока:	а) замораживание; б) химическое консервирование; в) сушка; г) сгущение.	в, г	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
60.	Титруемая кислотность сырого молока для консервирования должна быть:	а) не более 19 °Т; б) не более 20 °Т; в) не более 21 °Т; г) не более 22 °Т.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
61.	Нормализованную молочную смесь для	а) t 72...74°C с выдержкой 15...20 сек; б) t 85°C с выдержкой	в, г	ПК – 1.1 ПК - 1.2	У, 3, В	1-3

	консервирования пастеризуют при:	1 сек; в) t 85...95 без выдержки; г) t 105...112°C без выдержки.		ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
62.	Гомогенизацию молока для консервирования проводят при:	а) t 60-65°C и давлении 8-10МПа; б) t 65-70°C и давлении 8-10МПа; в) t 70-75°C и давлении 8-10МПа; г) t 65-80°C и давлении 8-10МПа.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
63.	Сгущение проводят при t кипения в однокорпусной установке	а) 55-58°C в середине процесса и 60-63°C в конце процесса; б) 59-60°C в середине процесса и 64-65°C в конце процесса; в) 61-72°C в середине процесса и 66-67°C в конце процесса; г) 73-78°C в середине процесса и 68-69°C в конце процесса.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
64.	Массовая доля жира в сгущенном стерилизованном молоке составляет:	а) не менее 7,8 %; б) не менее 7,5 %; в) не менее 7,2 %; г) не менее 7 %.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
65.	Классификация растительного молока:	а) зерновое; б) ореховое; в) семечковое; г) сгущенное.	а, б, в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
66.	В каком виде	а) соевое;	а	ПК – 1.1	У, 3, В	1-3

	растительного молока много фитоэстрагенов (женских гормонов):	б) миндальное; в) овсяное; г) тыквенное.		ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
67.	Растительные сливки нашли широкое применение из-за:	а) низкой стоимости; б) продолжительного срока хранения; в) низкой жирности; г) высоких вкусовых качеств.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
68.	Творог Тофу готовят из:	а) соевых бобов; б) коровьего молока; в) кукурузы; г) пшеницы.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
69.	Вред от чрезмерного потребления сыра и творога Тофу обусловлен содержанием:	а) Омега-3 жирных кислот; б) кальция; в) лизина; г) фитиновой кислоты.	г	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
70.	Какие продукты используются для производства растительного мяса:	а) соя; б) пшеница; в) вырезка; г) корейка.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
71.	Какие компоненты в растительном мясе больше полезны	а) фитоэстрагены; б) ненасыщенные жирные кислоты; в) клетчатка;	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3	У, 3, В	1-3

	женщинам?	г) углеводы.		ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
72.	Какие ингредиенты отсутствуют в растительном мясе в отличие от мяса животного?	а) холестерин; б) гликоген; в) крахмал; г) глютен.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
73.	Каких ингредиентов в растительном мясе больше чем животном?	а) крахмал; б) клетчатка; в) холестерин; г) гликоген.	а, б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
74.	Какие витамины отсутствуют в растительном мясе в отличие от мяса животного?:	а) В ₁₂ ; б) Д ₃ ; в) А; г) С.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
75.	Мясо-растительные консервы содержат мясных ингредиентов, %:	а) свыше 60; б) 30...60; в) 5...30; г) менее 5.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
76.	Кусковые растительно-мясные консервы, изготовлены из ингредиентов, измельченных	а) 50...300 г; б) 30... 120 г; в) 16...25 мм; г) 3...5 мм.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2	У, 3, В	1-3

	на кусочки:			ПК - 2.3		
77.	Фаршевые растительно-мясные консервы, изготовлены из ингредиентов, измельченных на кусочки:	а) 50...300 г; б) 30... 120 г; в) 16...25 мм; г) Фарш.	г	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
78.	Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах, %:	а) 2-3; б) 1-2,2 % в зависимости от вида; в) 3-3,5 в зависимости от вида; г) 2-2,5.	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
79.	Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:	а) порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению б) подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок),	в	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

		маркировка, подготовка к хранению в) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению г) стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению				
80.	Тиндализованные растительно-мясные консервы:	а) подвергают тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении в течение установленного срока	б	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

		хранения; б) подвергают многократной тепловой обработке с межварочной выдержкой (двух-, трехстадийному нагреву), обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении; в) подвергают тепловой обработке при температуре свыше 100 °С, обеспечивающей уничтожение основной группы болезнетворных микроорганизмов, включая споровые, гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении; г) подвергают тепловой обработке не обеспечивающей уничтожение основной группы болезнетворных микроорганизмов, включая споровые, не гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении.				
81.	Пастеризованные растительно-мясные консервы могут храниться при t, °С:	а) 0...5; б) не выше 15; в) 0...20; г) 5...25.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

82.	Стерилизованные растительно-мясные консервы могут храниться при t, °C:	а) 0...20; б) не выше 15; в) 0...5; г) 5...25.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
83.	Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов:	а) нарушение герметичности банки; б) развитие остаточной микрофлоры; в) действие кислой среды продукта на стенки банки; г) действие щелочной среды продукта на стенки банки.	а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
84.	Определить последовательность подготовки сырья для производства колбас	а) посол; б) дефростация; в) обвалка; г) жиловка..	б в г а	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
85.	Установите соответствие продолжительности осадки колбас	а) вареные; б) полукопченые; в) варено-копченые; г) сыровяленые. 1) до 24 ч 2) до 48 ч 3) до 7 сут 4) до 2 ч	а - 4; б - 1; в - 2; г - 3.	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У, 3, В	1-3

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

(3 семестр)

№ п/ п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компете нции (индика тора)	Код планиру емых результ атов обучени я по дисципли не	Вре мя выпо лнен ия (мин .)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	На какие части разделяют бараньи туши для колбасного производств а?		передняя часть, средняя часть, задняя часть;	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,В	1
2.	Полукопчен ая колбаса – это:		колбаса подвергнутая обжарке, варке, горячему копчению и сушке	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
3.	При использован ии, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?		охлажденного мяса	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
4.	Почему копченые колбасы шприцуют с наибольшей		объем батонов сильно сокращается при последующем копчении и сушке изделий, что	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3	У,В	1

	плотностью?		приводит к деформации поверхности колбас, отставания оболочки и появлению других дефектов	ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
5.	Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?		разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		1
6.	Последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?		измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У	1
7.	Длительность процесса посола зависит от:		степени измельчения и температуры	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
8.	Нитрит натрия вводят в фарш с целью:		придания мясу красного цвета, которое обесцвечивается после посола	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1

9.	Какой процесс при производстве колбас называют осадкой:		выдержка насприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 °С и относительной влажности воздуха 80 – 85 %	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	З,У,В	1
10.	Для каких колбас проводят длительную осадку?		сырокопченых	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
11.	В конце обжарки температура в центре колбасного батона для изделий малого диаметра должна достигать, °С:		40 – 45 °С	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
12.	Что может произойти при высокой температуре процесса обжарки колбасных изделий?		запекание и потемнение нижних концов батонов	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
13.	Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас?		сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1

14.	При сильном сморщивании и оболочки батониров необходимо:		изменить в рецептуре содержание воды и жира и снизить количество соединительных белков в составе фарша	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	З,У,В	1
15.	В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом?		устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
16.	Для чего применяют специальные штаммы микроорганизмов при изготовлении сырокопченых и сыровяленых колбас?		а) для увеличения сроков хранения; б) для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества;	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
17.	Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?		сырокопченые	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
18.	Технологическая схема производства ливерной колбасы:		приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	З,У	1

19.	Порядок куттеровани я сырья для ливерной колбасы 1 сорта?		печень, прибавляют 5 % бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2 % соли, лук, пряности	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
20.	Варят ливерную колбасу при t °С;		75...85	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
21.	Температура охлажденны х ливерных колбас, °С?		0...6 °С	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
22.	Паштетное сырье куттеруют до получения однородной мазеобразно й массы, мин		5...8	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
23.	Запекание заканчивают, когда температура в центре паштета достигнет, °С:		72	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
24.	Хребтовый шпик и языки для зельца		а) шпигорезках; б) мясорезательных машинах.	ПК – 1.1 ПК - 1.2	У,В	1

	измельчают на кусочки размером не более 8...10 мм на:			ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
25.	Фарш для зельца перед розливом кипятят в течение, мин:		50...60	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
26.	Хранят зельцы при t, °С:		0...6	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
27.	Мясные консервы содержат мясных ингредиентов, %:		свыше 60	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
28.	Растительно-мясные консервы содержат мясных ингредиентов, %:		5...30	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
29.	Кусковые мясные и мясосоудержающие консервы, изготовлены из		30... 120 г	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1	У,В	1

	ингредиенто в, измельченны х на кусочки:			ПК - 2.2 ПК - 2.3		
30.	Фаршевые мясные и мясосодержа щие консервы, изготовлены из ингредиенто в, измельченны х на:		фарш	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У	1
31.	Как классифицир уют мясные консервы?		а) Закусочные; б) диетические; в) детское питание.	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
32.	Максимальн ое содержание нитрита в консервах не более, %:		0,02 %	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
33.	В какой последовате льности производят укладку составных частей в банки при приготовлен ии консервов?		специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
34.	Тиндализова нные мясные и мясосодържа		подвергают многократной тепловой обработке с межварочной	ПК – 1.1 ПК - 1.2	3,У,В	1

	щие консервы:		выдержкой (двух-, трехстадийному нагреву), обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении	ПК - 1.3 ПК - 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
35.	Пастеризованные мясные консервы могут храниться при t, °C:		0...5	ПК - 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК - 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
36.	Стерилизованные мясные консервы могут храниться при t, °C:		0...20	ПК - 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК - 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
37.	Какое мясо в производстве консервов используют ограниченно, так как оно может вызвать вздутие крышек и донышек банок («бомбаж»):		парное	ПК - 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК - 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
38.	Оптимальный режим хранения мясных консервов?		0-5 °C, влажность не выше 75 %	ПК - 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК - 2.1 ПК - 2.2	У, 3, В	1

				ПК - 2.3		
39.	Каким технологическим свойством должно обладать молоко для выработки стерилизованного молока?		термоустойчивость ю	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
40.	Для выработки стерилизованного продукта сырое молоко по бактериальной обсемененности должно быть:		не ниже I класса	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
41.	Какой режим пастеризации и используют при производстве пастеризованного молока?		74-78°C с выдержкой 15-20 с.	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
42.	Какой режим пастеризации и используют при производстве пастеризованных сливок 35%-й жирности?		85-89°C с выдержкой 15-30 с	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У	1
43.	Какой режим стерилизации и используют		145-150°C без выдержки	ПК – 1.1 ПК - 1.2	3,У	1

	при производств е стерилизова нных сливок?			ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
44.	Какой продукт характеризуе тся чистым кисломолочн ым запахом и освежающим слегка острым вкусом:		кефир	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
45.	Кефир приготовлен ный термостатны м способом имеет:		ненарушенный сгусток	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
46.	В состав закваски для ряженки входят:		термофильные молочнокислые стептококки с добавлением или без болгарской палочки.	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
47.	Какой кисломолочн ый напиток применяется для лечения туберкулеза:		кумыс	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
48.	Простокваш а – это:		кисломолочный продукт выработанный из молока путем сбраживания его	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3	У,В	1

			чистыми культурами молочнокислых бактерий	ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
49.	Творог не производят:		термостатным способом	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
50.	Внесение основных компонентов при производстве творога кислотным сычужным способом:		закваска – CaCl ₂ - сычужный фермент	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
51.	Причиной мажущей консистенции и творога является:		переквашивание творога	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,З	1
52.	Способы производства творога:		а) кислотный; б) - кислотный сычужный; в) – раздельный.	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
53.	Режим гомогенизации при производстве творога:		6 МПа 500С	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2	З,У,В	1

				ПК - 2.3		
54.	Для сметаны какой жирности допускается несколько крупинчатая консистенция и наличие слабокормового привкуса:		10 %, 15 %, 20 %;	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
55.	Режимы пастеризации и смеси для мороженого:		а) t 80...85°C с выдержкой 50 секунд; б) t 92...92°C без выдержки.	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У	1
56.	Фризерование мороженого - это:		взбивание и замораживание молочной смеси	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У	1
57.	Температура глазури для мороженого, °C:		35—38	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
58.	Минимальная взбитость молочного мороженого должна быть, %:		50	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1

59.	Закаленное и упакованное мороженое хранят при t, °C:		-20...-23	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
60.	При производстве каких молочных продуктов определяют термоустойчивость молока?		консервов	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
61.	Титруемая кислотность плазмы сливок для консервирования должна быть:		не более 22 °Т	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
62.	После пастеризации и молоко для консервирования рекомендуется охладить до t, °C:		70...75	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
63.	Концентрация сахара в сиропе для молочных консервов составляет:		65-70%;	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
64.	Кислотность сгущенного стерилизованного		не более 50 °Т	ПК – 1.1 ПК - 1.2	3,В	1

	молока составляет:			ПК - 1.3 ПК - 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
65.	Массовая доля сухих веществ в сгущенном стерилизова нном молоке составляет:		не менее 25,5 %;	ПК - 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК - 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
66.	Назовите причины, заставляющи й людей перейти на растительное молоко:		а) непереносимость лактозы; б) вегетарианство	ПК - 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК - 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1
67.	Вред растительны х сливок заключается в том, что их основу составляют:		гидрогенизированн ые жиры	ПК - 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК - 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
68.	Растительны е сливки используютс я в:		кондитерских изделиях	ПК - 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК - 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У	1
69.	Полезные свойства сыра Тофу обусловлены содержанием :		а) Омега-3 жирных кислот; б) кальция; в) лизина.	ПК - 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК - 2.1	3,У,В	1

				ПК - 2.2 ПК - 2.3		
70.	Употребление овсяного молока:		нормализует уровень сахара и холестерина в крови	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
71.	Назовите причины, заставляющие людей перейти на растительное мясо:		а) непереносимость лактозы; б) вегетарианство.	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	З,У,В	1
72.	Кому не рекомендуется чрезмерное потребление растительного мяса?		мужчинам	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	З,У,В	1
73.	Соевое мясо изготавливается из:		обезжиренной соевой муки	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
74.	Включение сои в комбинированные животные мясные продукты:		а) снижает себестоимость продукции; б) повышает рентабельность.	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1

75.	Для чего крахмал используют в растительном мясе:		для повышения вязкости фарша	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
76.	Растительно-мясные консервы содержат мясных ингредиентов, %:		5...30	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,З	1
77.	Рубленые растительно-мясные консервы, изготовлены из ингредиентов, измельченных на кусочки:		16...25 мм	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	У,В	1
78.	Укажите температуру стерилизации и при изготовлении растительно-мясных консервов:		110...130 °С	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	З,У,В	1
79.	Максимальное содержание нитрита натрия в растительно-мясных в консервах не более, %:		0,005 %	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	З,У,В	1
80.	Пастеризованные		подвергают тепловой обработке,	ПК – 1.1	З,У	1

	растительно- мясные консервы:		обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении в течение установленного срока хранения	ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3		
81.	Стерилизованные растительно- мясные консервы:		подвергают тепловой обработке при температуре свыше 100 °С, обеспечивающей уничтожение основной группы болезнетворных микроорганизмов, включая споровые, гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при длительном хранении	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	З,У	1
82.	Тиндализованные растительно- мясные консервы могут храниться при t, °С:		не выше 15	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	З,У,В	1
83.	Срок хранения растительно- мясных консервов:		1,5 года	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1	У,В	1

				ПК - 2.2 ПК - 2.3		
84.	Оптимальны й режим хранения растительно- мясных консервов?		5-8 °С, влажность не выше 75 %	ПК – 1.1 ПК - 1.2 ПК - 1.3 ПК – 2.1 ПК - 2.2 ПК - 2.3	3,У,В	1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
дисциплине

Б1.В.ДВ.01.01 Прогрессивные технологии переработки рыбы

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания
животного происхождения»

15. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК -1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знать: методологию и принципы проведения научных изысканий, цель, направление и значение маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения.

Уметь: производить необходимые расчеты сырья, подбирать и использовать современное инновационное оборудование в рамках постановки научного эксперимента и проведения маркетингового исследования при использовании прогрессивной технологии производства перспективных продуктов питания животного происхождения.

Владеть: принципами проведения научно-исследовательских работ, расчета необходимого количества сырья для производства инновационных продуктов питания, загрузки и использования современного оборудования при различных инновационных технологиях производства продуктов питания животного происхождения; системным подходом к проведению маркетинговых исследований.

ПК-1.2 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Знать: современные тенденции и требования потребительского рынка, назначение и принципы использования современных приемов и добавок различного происхождения для производства продуктов питания животного происхождения с принципиально новыми свойствами.

Уметь: осуществлять необходимый комплекс технологических операций с целью придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Владеть: методологией исследования продовольственного сырья и различных пищевых инновационных технологических компонентов с целью сохранения их качества и для создания принципиально новых продуктов с заданным функциональным составом и свойствами.

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: приемы, процессы и необходимость разработки и внедрения прогрессивных технологий производства и обработки конкурентоспособных продуктов общественного питания с использованием современных автоматизированных линий.

Уметь: осуществлять баланс между сырьем, оборудованием и качеством готовой продукции.

Владеть: навыками подбора и использования необходимого современного оборудования, подготовки и обработки сырья для производства новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения кон-

курентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знать: основные требования проектной документации при выпуске конкретного вида продуктов питания.

Уметь: использовать критерии оценки качества новых видов продуктов питания животного происхождения при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения.

Владеть: навыками организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: порядок технологических процессов, виды инновационного оборудования и необходимых технических средств, режимы и условия производства конкурентоспособных продуктов общественного питания при рационализации схем использования трудовых и материальных затрат.

Уметь: осуществлять процесс производства инновационных продуктов общественного питания животного происхождения с целью обеспечения конкурентоспособности производимой продукции и сокращения материальных и трудовых затрат.

Владеть: прогрессивными технологиями, навыками применения инновационного оборудования, средств автоматизации, механизации и управляющих программ при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения.

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: правила и принципы составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Уметь: выделять главное и формулировать четкие выводы, логически вытекающие из результатов внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Владеть: навыками составления отчетов и анализа нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

16. 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».

17. 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 знаний 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.

18. 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.
3 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 текст и выберите правильный ответ						
1.	Обстоятельств о, заставляющее обосновывать принимаемое решение, называется...	А. логическая предопределённость Б. неопределённость В. определённость Г. закономерность	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
2.	Решение, обеспечивающее наибольшую полезность экономической операции, выгоду от её применения называется...	А. нормализованным Б. эмпирическим. В. необходимым. Г. оптимальным.	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
3	Применение математических, количественных методов для обоснования решений целенаправленной человеческой деятельности называется...	А логистика Б мониторинг В систематизация Г исследование операций	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
4	Временное предприятие, направленное на создание уникального продукта, услуги или результата надлежащего качества, в	А проектная деятельность Б исследование В проект Г. систематизация	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.

	ограниченные сроки с использованием ограниченных ресурсов называется ...					
5	Рыбу одного товарного наименования, времени улова, способа обработки, предъявленную к одновременной сдаче или приемке называют ...	А. партия Б. улов В. средняя проба Д. продукт	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
6	Медицинская норма потребления рыбы и рыбных продуктов на взрослого человека составляет около кг/год.	А. 30 Б. 25 В. 20 Г. 35	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
7	Процесс покраснения мяса вдоль позвоночника, где проходят кровеносные сосуды, в начальной стадии порчи называется...	А. тузлук Б. рапа В. загар Г. зябрение Д. теша	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
8	Удаление грудных плавников с прилегающей к ним частью брошка называют ...	А зябрение Б потрошение семужной резки В потрошение без колодки Г обезглавливание	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
9	Как называется потрошенная обезглавленная рыба,	А тушка Б филе В теша Г боковник	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2	У, З, В	1-3 мин.

	разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половинки:			ПК-2.3		
10	Как называется потрошение, когда разрез проходит по спине вдоль позвоночника от глаза до хвостового плавника; внутренности удаляются....	А пласт с головой Б боковник В спинка (балык) Г полупласт	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
11	Специфический запах, рыбы обусловлен:	А кетонами Б оксикислотами В аминами	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
12	Исследования, при которых изучаются свойства товара, рынок сбыта, реклама, экономический и мотивационный анализ называются...	А. маркетинговые Б. научно-производственные В. общенаучные	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
13	Количество пищевой продукции, которую производит рыбохозяйственный комплекс составляет ...наименований.	А. более 5000 Б. более 2000 В. около 3000 Г. более 2500	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	1-3 мин.
14	Испытание эффективности и методов сбыта товара и	А. Проба рынка Б. маркетинг В. эксплорация Г. рейтинг	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1	У, З, В	1-3 мин.

	услуг на ограниченной территории называется....			ПК-2.2 ПК-2.3		
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
15	Установите последователь ность влияния факторов на качество сырья	1. Пол 2 Вид гидробионта 3 Физиологическое состояние 4 Время добычи	2 Вид гидробионта 1 Пол 3 Физиологич еское состояние 4 Время добычи	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.
16	Установите последователь ность влияния факторов на качество сырья	1 Район промысла 2 Кормность базы 3 Посмертные изменения 4 Экологическое состояние района промысла	1 Район промысла 2 Кормность базы 4 Экологическ ое состояние района промысла 3 Посмертные изменения	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.
17	Установите последователь ность показателя меры производствен ного потребления сырья	1 выход разделанной рыбы 2 величина технологических отходов 3 коэффициент расхода сырья 4 величина технологических потерь	1 выход разделанной рыбы 2 величина технологиче ских отходов 4 величина технологиче ских потерь 3 коэффициен т расхода сырья	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.
18	Установите последователь ность показателя меры производствен ного потребления сырья	1 выход продукции (полуфабриката) 2 коэффициент выхода продукции 3 коэффициент расхода сырья 4 величина технологических потерь	1 выход продукции (полуфабрик ата) 3 коэффициен т расхода сырья 4 величина технологиче ских потерь	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.

			2 коэффициент выхода продукции			
19	Установите последователь ность частей тела рыбы	1 голова 2 приголовок 3 нарост 4 хвост 5 тело	1 голова 2 приголовок 5 тело 3 нарост 4 хвост	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
20	Установите последователь ность основ ных методиче ских приемов проведения опытов	1 выбор и обоснование темы опыта 2 разработка методики и схемы проведения опыта 3 биометрическая обработка опытных данных 4 сбор материала по теме опыта	1 выбор и обосновани е темы опыта 2 разработка методики и схемы проведения опыта 4 сбор материала по теме опыта 3 биометричес кая обработка опытных данных	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
21	Установите последователь ность физиче ских и биохимиче ских изменений, приводящих к порче рыбы	1 окоченение 2 выделение слизи 3 гниение 4 автолиз	2 выделение слизи 1 окоченение 4 автолиз 3 гниение	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
22	Установите последователь ность методов разработки норм при производстве продукции	1 расчетно- аналитический 2 опытно- статистический 3 опытный	1 расчетно- аналитическ ий 3 опытный 2 опытно- статистическ ий	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
23	Установите последователь ность техноло гического про цесса изгото вления кормо вой	1 подготовка сушильной установки 2 варка, сушка 3 транспортировани е и хранение	1 подготовка сушильной установки 5 загрузка сырья и внесение антиокислит	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

	муки на установках прямого сушения	4 упаковывание и маркирование 5 загрузка сырья и внесение антиокислителя 6 прессование 7 размол, просеивание, очистка от металлопримесей	ея 2 варка, сушка 6 прессование 7 размол, просеивание, очистка от металлопримесей 4 упаковывание и маркирование 3 транспортирование и хранение			
24	Установите последовательность основных технологических операций при производстве консервов	1 разделывание 2 предварительная термическая обработка 3 мойка 4 фасование рыб и заливания жидкими компонентами 5 закатывание банок 6 стерилизация	1 разделывание 3 мойка 2 предварительная термическая обработка 4 фасование рыб и заливания жидким компонентом 5 закатывание банок 6 стерилизация	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
25	Установите последовательность основных технологических операций при производстве консервов	1 разделывание и мойка 2 мойка и удаление чешуи 3 посол, 4 предварительная термическая обработка 5 фасование рыб и заливание жидким компонентом 6 закатывание банок и	2 мойка и удаление чешуи 1 разделывание и мойка 4 посол 5 предварительная термическая обработка 6 фасование	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

		стерилизация	рыб и заливание жидким компонентом 7 закатывание банок и стерилизация			
26	Установите последовательность приготовления рыбы пряным посолом	1 сортировка 2 мойка 3 созревание 4 пряный посол и маринование 5 маркирование и хранение	2 мойка 1 сортирование 4 пряный посол и маринование 3 созревание 5 маркирование и хранение	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
27	Установите последовательность показателей качества живой рыбы	1 упитанность 2 бодрость 3 выживаемость	2 бодрость 3 выживаемость 1 упитанность	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
28	Установите последовательность групп на которые подразделяют при приемке живую рыбу	1 очень слабая 2 слабая 3 бодрая	3 бодрая 2 слабая 3 очень слабая	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
29	Установите последовательность факторов влияющих на выживаемость рыбы при транспортировке	1 накопление продуктов жизнедеятельности и рыбы 2 содержание кислорода 3 норма посадки 4 .качество перевозимых объектов 5 температура воды	5 температура воды 2 содержание кислорода 1 накопление продуктов жизнедеятельности рыбы 3 норма посадки 4 .качество перевозимых объектов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
30	Установите последовательность	1 продолжительность	2 плотность посадки	ПК-1.1 ПК-1.2	У, З, В	5-10 мин.

	ность сохранности живой рыбы при транспортиров ании и хранении	ть хранения 2 плотность посадки 3 физиологического состояния 4 сезона года 5 температуры воды	1 продолжите льность хранения 4 сезона года 3 физиологиче ского состояния 5 температуры воды.	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
31	Установите соответствие объекта рыбного промысла в Северном бассейне страны от общего их вылова в РФ К названию рыбы подберите соответствую щий процентный показатель	Названию рыбы 1. семга 2. тюлени Процентное содержание А. около 90 % Б 90 % В. 100 % Г более 40 %	1-В 2-Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.
32	Установите соответствие объекта рыбного промысла в Дальневосточ ном бассейне страны от общего их вылова в РФ К названию рыбы подберите соответствую щий процентный показатель	Названию рыбы 1. лососевые 2. крабы Процентное содержание А. 99 % Б 100 % В. свыше 90 % Г более 40 %	1-А 2-Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.
33	Установите соответствие название	Названию проекта 1 Краткосрочные 2 Среднесрочные	1 = А 2 = Б 3 = Д	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, 3, В	5-10 мин.

	проекта с его временной продолжительностью. К названию проекта подберите соответствующий временной интервал работы проекта	3 Долгосрочные Продолжительность работы над проектом: А) до 2 лет Б) до 5 лет В) до 3 лет Г) до 1 года Д) свыше 5 лет	- = В	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
34	Установите соответствие группы жирности рыбы и название рыбы. К названию группы жирности рыбы подберите соответствующий вид рыбы	Название группы по содержанию жира в рыбе 1 нежирная 2 средне жирная 3 жирная 4 очень жирная Название вида рыбы А окунь Б камбала В осетр Г минога	1-А 2-Б 3-В 4-Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
35	Установите соответствие группы жирности рыбы и название рыбы. К названию группы жирности рыбы подберите соответствующий вид рыбы	Название группы по содержанию жира в рыбе 1 нежирная 2 средне жирная 3 жирная 4 очень жирная Название вида рыбы А треска Б зубатка В осетр Г угорь	1-А 2-Б 3-В 4-Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
36	Установите соответствие свежести рыбы и концентрацию водородных ионов (рН): К названию группы свежести рыбы	Название группы свежести рыбы 1.свежая 2. сомнительной свежести 3. недоброкачественная Показатель водородных ионов (рН)	1-А 2-Б 3-В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

	подберите соответствующую концентрацию водородных ионов (рН)	А. до 6,9 Б. 7,0–7,2 В. 7,3 и выше Г. 6,5-7,3				
37	Установите соответствие свежести рыбы и содержание аминокислот азота: К названию группы свежести рыбы подберите соответствующую аминокислот азота	Название группы свежести рыбы 1. свежая 2. сомнительной свежести 3. недоброкачественная Показатель аминокислот азота А. до 0,69 мг Б. 0,70–0,80 мг В. свыше 0,81 мг Г. 0,65-0,75 мг	1-А 2-Б 3-В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
38	Установите соответствие группы микроорганизмов и их представителей. К названию группы микроорганизмов подберите соответствующего представителя	Название группы микроорганизмов 1. санитарно-показательные 2. микроорганизмы порчи Представители микроорганизмов А. мезофильные Б. бактерии группы простуды В. сальмонелла Г, плесневые грибы	1- А 2-Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
39	Установите соответствие группы микроорганизмов и их представителей. К названию группы микроорганизмов подберите соответствующего представителя	Название группы микроорганизмов 1. санитарно-показательные 2. микроорганизмы порчи Представители микроорганизмов А. бактерии простуды Б. бактерии группы кишечной палочки В. сальмонелла Г дрожжи	1- Б 2-Д	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

40	Установите соответствие группы жирности рыбы и название рыбы. К названию группы жирности рыбы подберите соответствующий вид рыбы	Название группы по содержанию жира в рыбе 1 нежирная 2 средне жирная 3 жирная 4 очень жирная Название вида рыбы А окунь Б камбала В осетр Г минога	1-А 2-Б 3-В 4-Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

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

3 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 текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1	Юридическое лицо или физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя, в том числе иностранный изготовитель, осуществляющие от своего имени производство или производство и реализацию пищевой рыбной продукции и ответственные		изготовитель	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.

	за ее соответствие требованиям технических регламентов – это _____ пищевой рыбной продукции					
2	_____ - это процесс распада белков и жиров рыбы под действием находящихся в ее тканях ферментов, который сопровождается постепенным распадом белков, составляющих структуру мышечной ткани..		Автолиз	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
3	Пищевая рыбная продукция, изготовленная из жиросодержащего сырья рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматизаторов - это _____ _____ из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих		Жир пищевой	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.

4	Потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, проявляющаяся в потускнении поверхности мороженой продукции, наличии белых и (или) желтых пятен, которые проникли в толщу мышечной ткани и не удаляются механическим способом без нарушения внешнего вида – это глубокое _____ рыбной продукции		Обезвоживание	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
5	Глубокий распад белковых веществ тканей с образованием неприятно пахнущих и токсичных соединений это _____..		Бактериальное разложение	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
6	Тепловая обработка продукции при температуре от 60°C до 100°C, обеспечивающая ее безопасность и микробиологическую стабильность		пастеризация	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.

	при определенной температуре хранения в течение ограниченного срока годности называется _____ пищевой рыбной продукции					
7	Рыба, водные беспозвоночные , водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18°C – называется _____ пищевой рыбной продукции		мороженой	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
8	Рыба, водные беспозвоночные , водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения, не		охлажденная	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.

	достигая температуры замерзания тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5°C – это _____ пищевой рыбной продукции					
9	Пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации называется _____ икра рыбы		пастеризованная	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
10	Пищевая рыбная продукция, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из рыбы различных видов с добавлением растительных	-	прикорма	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.

	компонентов, содержащая свыше 18 до 40 % мышечной ткани рыбы от общей массы продукта; - это пищевая продукция _____ на рыборастительн ой основе					

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине
Б1.В.ДВ.01.02 «Тенденции развития новых технологий производства
продуктов общественного питания
(наименование дисциплины)
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-1 - Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1 Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знает: методологию и принципы проведения научных изысканий, цель, направление и значение маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения.

Умеет: производить необходимые расчеты сырья, подбирать и использовать современное инновационное оборудование в рамках постановки научного эксперимента и проведения маркетингового исследования при использовании прогрессивной технологии производства перспективных продуктов питания животного происхождения.

Владеет: принципами проведения научно-исследовательских работ, расчета необходимого количества сырья для производства инновационных продуктов питания, загрузки и использования современного оборудования при различных инновационных технологиях производства продуктов питания животного происхождения; системным подходом к проведению маркетинговых исследований.

ПК-1.2 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Знает: современные тенденции и требования потребительского рынка, назначение и принципы использования современных приемов и добавок различного происхождения для производства продуктов питания животного происхождения с принципиально новыми свойствами.

Умеет: осуществлять необходимый комплекс технологических операций с целью придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Владеет: методологией исследования продовольственного сырья и различных пищевых инновационных технологических компонентов с целью сохранения их качества и для создания принципиально новых продуктов с заданным функциональным составом и свойствами.

ПК-1.3 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знает: приемы, процессы и необходимость разработки и внедрения прогрессивных технологий производства и обработки конкурентоспособных продуктов общественного питания с использованием современных автоматизированных линий.

Умеет: осуществлять баланс между сырьем, оборудованием и качеством готовой продукции.

Владеет: навыками подбора и использования необходимого современного оборудования, подготовки и обработки сырья для производства новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития

производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ПК- 2 - Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1 Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знает: основные требования проектной документации при выпуске конкретного вида продуктов питания.

Умеет: использовать критерии оценки качества новых видов продуктов питания животного происхождения при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения.

Владеет: навыками организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

ПК-2.2 Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

Знает: порядок технологических процессов, виды инновационного оборудования и необходимых технических средств, режимы и условия производства конкурентоспособных продуктов общественного питания при рационализации схем использования трудовых и материальных затрат.

Умеет: осуществлять процесс производства инновационных продуктов общественного питания животного происхождения с целью обеспечения конкурентоспособности производимой продукции и сокращения материальных и трудовых затрат.

Владеет: прогрессивными технологиями, навыками применения инновационного оборудования, средств автоматизации, механизации и управляющих программ при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения.

ПК-2.3 Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Знает: правила и принципы составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Умеет: выделять главное и формулировать четкие выводы, логически вытекающие из результатов внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Владеет: навыками составления отчетов и анализа нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

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».

19. 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 знаний 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.

20. 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 / последователь	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции	Код планируемых	Время выполнения

		ность ответов		(индикатор)	результат ов обучения по дисциплине	(мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	При обжаривании стейков переворачивать их рекомендуется	а) поварской вилкой б) поварской лопаткой в) поварским ножом	б) поварской лопаткой	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.
2.	Для рыхления мяса используют	а) тендерайзер б) вилка поварская в) форма для котлет	а) тендерайзер	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.
3.	Какой размер gastronormированной емкости GN1/1	а) 327мм/265мм б) 530мм/325мм в) 327мм/176мм	б) 530мм/325мм	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.
4.	Что такое <i>Josper</i>	а) угольный гриль б) подовая печь в) жарочный шкаф	а) угольный гриль	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.
5	В каком оборудовании при заморозке не происходит кристаллизации жидкости в продукте	а) шкаф шоковой заморозки б) морозильный ларь в) морозильный шкаф	а) шкаф шоковой заморозки	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.
6	Какой нож подойдет для обвалки туш?	а) нож с прямой заточкой б) нож с серейторной заточкой в) любой	а) нож с прямой заточкой	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.

		кухонный нож				
7	При использовании технологии <i>Souse Vide</i> , потеря веса составляет:	а) до 30% б) до 10-15% в) до 20-25%	б) до 10-15%	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.
8	Дегидратор – это	а) оборудование для сушки овощей, грибов, фруктов и ягод б) оборудование для варки продуктов в) оборудование для копчения	а) оборудование для сушки овощей, грибов, фруктов и ягод	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.
9	Срок годности рыбы при технологии приготовления <i>Sous Vide</i>	а) 2 дня б) от 4 до 6 дней в) срок годности не ограничен	б) от 4 до 6 дней	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.
10	Выберите подвижные рабочие органы мясорубки:	А) терочный барабан; Б) рабочий вал с лопастями; В) ножи – фрезы; Г) двухсторонние ножи.	Г) двухсторонние ножи	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.
11	Срок годности свинины при технологии приготовления <i>Sous Vide</i>	а) от 2 до 5 дней б) 30 дней в) от 15 до 18 дней	в) от 15 до 18 дней	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.
12	Где производят супер быструю заморозку, сохраняющую текстуру продукта?	А) холодильная камера Б) морозильная камера В) сосуд Дьюара Г) плита шоковой	В) сосуд Дьюара	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	1-3 мин.

		заморзки				
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
25	Определите последовательность операций при реализации технологии Cook&Chill:	1. Охлаждение и подготовка к нему 2 Приготовление 3 Подготовка продуктов, 4 Выбор продуктов и их хранение 5 Хранение и доставка 6 Регенерация	4 Выбор продуктов и их хранение 3 Подготовка продуктов, 2 Приготовление 1. Охлаждение и подготовка к нему 5 Хранение и доставка 6 Регенерация	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
26	Определите последовательность операций в технологической схеме производства продуктов по технологии <i>Sous Vide</i> :	1 Регенерация. 2 Шоковая заморозка. 3 Приготовление 4 Создание вакуумной среды 5 Подготовка продукта	5. Подготовка продукта 4 Создание вакуумной среды 3 Приготовление. 2 Шоковая заморозка. 1 Регенерация.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
27	Определите последовательность операций при приготовлении раствора альгината натрия для обратной сферификации	1 Перемешайте с помощью блендера альгинат натрия с 1/3 количества воды до полного растворения 2 Поставьте в холодильник 3 Добавьте оставшиеся 2/3 воды, 4 смешайте.	1 Перемешайте с помощью блендера альгинат натрия с 1/3 количества воды до полного растворения 3 Добавьте оставшиеся 2/3 воды 4 смешайте. 2 Поставьте в холодильник	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
29	Составьте перечень преимуществ приготовления	1 значительное увеличение сроков хранения, от 5-	3 улучшение вкусовых качеств и сохранение	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1	У, З, В	5-10 мин.

	продуктов методом Sous-vide и расположите их в порядке значимости	ти дней и дольше. 2 уменьшение усушки и потерь массы продуктов 3 улучшение вкусовых качеств и сохранение насыщенного аромата	насыщенного аромата 2 уменьшение усушки и потерь массы продуктов 1 значительное увеличение сроков хранения, от 5-ти дней и дольше.	ПК-2.2 ПК-2.3		
30	Составьте перечень основных требований к вновь создаваемым продуктам и расположите их в порядке значимости	1 иметь привлекательный товарный вид и эстетичное оформление, с указанием специальных сведений о качестве продукта, направлении его использования 2 обладать пищевой ценностью и эффективностью в зависимости от своего назначения; 3 быть безопасными для здоровья потребителя;	3 быть безопасными для здоровья потребителя 2 обладать пищевой ценностью и эффективностью в зависимости от своего назначения; 1 иметь привлекательный товарный вид и эстетичное оформление, с указанием специальных сведений о качестве продукта, направлении его использования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
32	Определите последовательность операций при приготовлении рыбного продукта по технологии sous-vide	1. Вакуумирование 2 Продукт в вакуумном пакете подвергается тепловой обработке в пароконвектом	4. Филе рыбы нарезаем на порционные куски 5. Загрузить в полимерный пакет. 3 Ввести по рецептуре пряности и	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

		ате 3 Ввести по рецептуре пряности и специи 4. Филе рыбы нарезаем на порционные куски 5. Загрузить в полимерный пакет.	специи 1. Вакуумирование 2 Продукт в вакуумном пакете подвергается тепловой обработке в пароконвектомате			
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
49	Определите соответствие указанных веществ с целью их использования в технологии молекулярной кухни	Вещества: А. агар-агар Б. глюкоза В. цитрат натрия цель использования: 1. исключения соединения частиц жира 2.при приготовлении желе в качестве загустителя 3. замедление кристаллизации и как подсластитель	A = 2 Б = 3 В = 1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
50	К перечисленным понятиям подберите соответствующие определения.	Понятия: А. ОСТы Б. ТУ В. Стандарты предприятий Г. ГОСТы Определения: 1. Разрабатываются и принимаются самим предприятием. 2. Разрабатываются применительно к продукции	A=3 Б =1 В =4 Г =2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

		определенной отрасли 3. Разрабатываются на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер. 4. Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности.				
51	Определите соответствие терминам, типу и классу предприятий общественного питания с их описанием	Термины: А. Предприятие общественного питания. Б. Тип предприятия общественного питания В. Класс предприятий общественного питания Определения: 1. Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания. 2. Предприятие, предназначенное для производства,	A=2 Б =3 В =1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.

		реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия. 3. Предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащенностью.				
52	К перечисленным веществам подберите соответствующее назначение для производства продуктов инновационной кухни	Вещества: А. фермент транsgлутамин аза (ТГ) Б. яичный порошок В. Ксантан. Цель использования: 1. придает более плотную структуру готовому продукту 2. стабилизация взвеси и эмульсии 3. позволяет «склеивать» различные виды рыбы, мяса и другие белковые продукты	A=3 Б =1 В =2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.

53	Установите соответствие процессов и действующих в них веществ	Процессы: А Сферизация Б Замораживание В «Склеивание» Действующие вещества: 1 жидкий азот 2 альгинат натрия 3 фермент трансклутамин аза	A=2 Б=1 В=3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.
54	Установите соответствие сущности процессов, происходящих при производстве продуктов молекулярной кухни и их названием (определением):	Сущность процессов: А Эффект эспума посредством добавления соевого лецитина Б Технологическая операция, при которой используется жидкость (например, концентрированный куриный бульон и т.д.) с добавлением нескольких граммов альгината натрия В Технологический прием молекулярной кухни, который подразумевает использование жидкого азота Название (определение): 1 сферизация 2	A=1 Б=2 В=2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.

		эмульсификация 3 замораживание				
55	Соотнесите технологический прием и инструмент (оборудование), посредством которого достигается конечный результат	Технологический прием: А. Обжаривание стейков Б. рыхление мяса В. сушки овощей, грибов, фруктов и ягод Г. обвалка туш Инструмент (оборудование): 1 тендерайзер 2 поварская лопатка 3 дегидратор. 4 нож с прямой заточкой.	А=2 Б=1 В=3 Г=4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.
56	Соотнесите виды продукции предприятий общественного питания и их основные критерии:	Виды продукции: А. По виду используемого сырья Б. По способу кулинарной обработки В. По характеру потребления Г. По термическому состоянию Д. По консистенции Критерии: 1. холодные, горячие, охлажденные 2 закуски, супы, напитки 3 из овощей, грибов,	А=3 Б=5 В=2 Г=1 Д=4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	5-10 мин.

		фруктов и ягод, из творога, рыбы, морепродуктов, из мяса и мясных продуктов, птицы, дичи, кролика 4 Жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, рассыпчатые 5 Отварные, припущенные, тушеные, жареные.				
58	Соотнесите основные виды тепловой кулинарной обработки и их характеристики	Виды обработки: А Варка Б Припускание В Тушение Г Жарка Характеристика: 1 Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку	A=4 Б=1 В=3 Г=2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

		2 Тепловая обработка с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на поверхности специфической корочки 3 Припускание продукта с добавлением пряностей, приправ или соуса 4 Обработка продуктов в водной среде				
59	Установите соответствие сроков годности и видов продуктов при технологии Sous Vide:	Виды продуктов: А рыба Б свинина В мясо птицы Г говядина Сроки годности: 1 от 25 до 30 дней 2 от 10 до 18 дней 3 от 15 до 18 дней 4 от 4 до 6 дней	А=4 Б=3 В=2 Г=1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.
60	Установите соответствие этапам технологии молекулярной кухни и оборудование, используемое при этом:	Этапы технологии: А Шоковое охлаждение Б Вакуумная упаковка В глубокая заморозка Г придание оригинального аромата Характеристика: 1 шкаф шоковой	А=2 Б=4 В=1 Г=1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5-10 мин.

		заморозки 2 аппарат скоростного охлаждения 3 роторный испаритель 4 вакуумный упаковщик				
61	Соотнесите виды оборудования и происходящие с помощью них процессы приготовления инновационной кухни:	Виды оборудования: А тепловой стол Б камера шокового охлаждения В планетарный миксер Г сифон Процессы: 1 охлаждение супов, готовых отваренных горячих овощей, отваренных яиц, мясных и рыбных полуфабрикато в до температуры +6-10 2 сохранение привлекательн ого вида и вкуса горячего блюда после его приготовления 3 приготовления теста, взбивания сливок, перемешивани я различных видов фарша мяса и рыбы и т.д. 4 сгущение соусов вспениваем	A=2 Б=1 В=3 Г=4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, 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						
73	В чем заключается сущность технологии <i>Cook&Chill</i> :	-	Сущность технологии <i>Cook&Chill</i> заключается в том, что после термической обработки продукт или блюдо быстро охлаждают.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	3-5 мин.
74	С какой целью используют шкафы шоковой заморозки	-	Для быстрого охлаждения или заморозки продукта/блюда после термической обработки	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	3-5 мин.
75	В каком случае в комплект оборудования ресторанной кухни включают дегидратор?	-	Если в меню ресторана включены блюда, требующие присутствие в рецептуре сушеных грибов, овощей, фруктов и ягод, а также мясных чипсов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	3-5 мин.
77	В чем сущность СВЧ-нагрева	-	Это тепловая обработка в СВЧ-аппарате полуфабрикатов высокой степени готовности с более полным сохранением питательных веществ, исключением пригорания, улучшения вкусовых свойств пищи и санитарно-	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	3-5 мин.

			гигиенических требований.			
78	В чем заключается сущность технологии <i>Sous Vide</i> ?	-	Сущность технологии <i>Sous Vide</i> заключается в сочетании приготовления продуктов в вакуумной упаковке и приготовление при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
79	Какие условия включает в себя срок годности у большинства продуктов, приготовленных с использованием технологии <i>Sous Vide</i>	-	Минимальный срок хранения составляет 5 дней, включая день производства блюда или продукта и потребления	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
81	Какие функции выполняет машина вакуумной упаковки готовых продуктов?	-	Основная функция машины вакуумной упаковки продуктов это удаление воздуха и запайка пакета	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
83	С какой целью используют планетарный миксер при приготовлении продуктов из сырья животного происхождения на предприятиях общественного питания и каков принцип его работы?	-	Его используют для приготовления фарша с применением специальных насадок, которые вращаются вокруг своей оси и по поверхности чаши. Бывают промышленными и полупрофессиональными.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
87	За счет чего достигается однородность	-	Пакоджет – новый этап в измельчении продуктов,	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	3-5 мин.

	продуктов с использованием пакоджетинга?		мельчайшее дробление предварительно замороженного продукта до -20..22 °С в мельчайшую фракцию без дополнительных добавок.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
88	Дайте определение термину «термостатирование»	-	Это поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
90	Какую продукцию потребляют как альтернативу привычным белкам?	-	Продукцию, которую люди употребляют как альтернативу привычным белкам, это растительная белковая пища (белковые закуски, растительные сыры) и морепродукты (креветки и моллюски).	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	3-5 мин.
91	Функции маркетинга в индустрии общественного питания	-	Прогнозирование и удовлетворение спроса потребителей на кулинарную продукцию, а также управление спросом изучая рынок, определяя потребности населения в продукции и ориентируя производство на эти потребности.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 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 Б1.В.04 Комплексное совершенствование технологии
производства молочной продукции

(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знать: - особенности проведения научно-исследовательской работы в области технологии производства, хранения и первичной переработки молока и молочной продукции;

Уметь: - проводить научные исследования в области технологии производства, хранения и первичной переработки молока и молочной продукции;

Владеть: - методами проектирования технологических карт производства, первичной переработки и хранения молока и молочной продукции в рамках проводимых научных исследований;

ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Знать: - особенности физических, химических и биологических свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей;

Уметь: - исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки молочной продукции;

Владеть: - технологиями придания молочным продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: - особенности новых технологий производства, хранения и первичной переработки молока и молочной продукции;

Уметь: - разрабатывать новые технологические моменты производства и переработки молока, выработки продуктов с заданными свойствами;

Владеть: - методами разработки технологических карт производства, переработки и хранения молока и молочной продукции по традиционной и инновационной рецептуре;

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знать: - основные принципы организации проверки молочной продукции на соответствие её проектной документации;

Уметь: - организовывать выпуск опытных партий молочной продукции;

Владеть: - методами выявления соответствия опытных партий молочной продукции проектной документации;

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: - прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов молочных продуктов;

Уметь: - разрабатывать и внедрять прогрессивные технологические процессы производства новых видов молочных продуктов питания;

Владеть: -навыками сокращения затрат и повышения конкурентоспособности её молочной продукции посредством внедрения прогрессивных технологий производства;

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: - требования к отчетной документации при внедрении прогрессивных технологий производства молочной продукции;

Уметь: -составлять отчеты и нормативно-правовую документацию, сопровождающую процесс производства молочной продукции;

Владеть: -навыками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых молочных продуктов питания.

21. 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».

22. 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 знаний 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.

23. 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 одного или нескольких правильных ответов						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	В каком году в селе Едимоново была открыта первая молочно-испытательная лаборатория?	А) 1871 Б) 1883 В) 1783 Г) 1897	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
2.	Кто были основателями первой молочно-испытательной лаборатории?	А) А.А. Калантар Б) Н.В. Верещагин В) С.А. Северин Г) Н.Н. Муравьев	А,Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
3.	Не менее какого значения должно быть содержание сухих веществ в молоке натуральном?	А) 10,5 % Б) 12 % В) 12,5 % Г) 11,5 %	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
4.	Из каких компонентов состоит молоко??	А) органические и неорганические вещества Б) вода и аминокислоты В) молочный жир, молочный сахар, вода, аминокислоты, углеводы, минеральные вещества, витамины и др. Г) 90 % воды и 10 % сухих веществ	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
5	К ферментам молока относятся;	А) редуктаза Б) пепсин В) трансфераза Г) лактаза	АГ	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
6	Жировые шарики какого молока самые мелкие?	А) овечье Б) коровье В) кобылье Г) козье	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
7	Что было открыто в имени	А) маслодельный завод Б)	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	2 мин.

	Фоминское в 1871 году?	сельскохозяйственный институт В) Департамент земледелия Г) «Маслопром»		ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
8	В какой продукт перерабатывали молоко в России до конца 19 века	А) сыр Б) сметана В) сливки Г) сливочное масло	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
9	Какой компонент молока в ответ на действие сычужного фермента сворачивается и образует сгусток?	А) жир Б) белок В) лактоза Г) соли кальция	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
10	К технологическим операциям первичной обработки молока относят:	А) только фильтрование Б) фильтрование и охлаждение В) только охлаждение Г) охлаждение и пастеризация	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
11	Как называют молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования?	А) цельное молоко Б) обезжиренное молоко В) топленое молоко Г) молочный напиток	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
12	Наличие в молоке негативной микрофлоры приводит к развитию этого типа брожения.	А) молочнокислое Б) спиртовое В) маслянокислое Г) пропионовое	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
13	Если при приемке молока на переработку лаборатория входного контроля обнаруживает в молоке ингибирующие вещества, то к какому сорту относят молоко?	А) высший Б) первый В) второй Г) несортное	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
14	Какая может быть жирность у сливок, употребляемых в свежем виде, %?	А) 40 Б) 10 В) 20 Г) 33 Д) 25	Б,В,Д	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
15	Чему равен уровень	А) 90 Б) 100	Б	ПК-1.1 ПК-1.2	У, З, В	2 мин.

	кислотности йогурта, °Т?	В) 110 Г) 90-110		ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
16	Какая микрофлора используется в заквасках для выработки сметаны жирностью 40 %?	А) ацидофильная Б) мезофильная В) термофильная Г) молочный грибок	Б,В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	2 мин.
17	Для выработки каких творожных изделий используют творог, выработанный из несортного молока?	А) творожные массы Б) творожные полуфабрикаты и плавленый сыр В) детские творожные сырки	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	2 мин.
18	К высшему сорту относят масло, набравшее при органолептической оценке данное количество баллов:	А) 17-20 Б) 16 В) 11-16 Г) 25	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	2 мин.
19	Жирность молока питьевого пастеризованного должна быть не более этого значения.	А) 4 % Б) 9 % В) 3,8 % Г) 5 %	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	2 мин.
20	При какой температуре производится очистка нормализованных сливок на сепараторах-молокоочистителях, °С?	А) 40-45 Б) 30-35 В) 50-55 Г) 4-6	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	2 мин.
21	Какие из перечисленных молочнокислых напитков относятся к продуктам смешанного брожения?	А) кумыс Б) айран В) простокваша Г) йогурт Д) кефир	А,Б,Д	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	2 мин.
22	Как называется кисломолочный продукт, который производится путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных	А) Масло Б) Сметана В) Айран Г) Мацони	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	2 мин.

	микроорганизмов ?					
23	Как называют рассыпчатый молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли?	А) мягкий сыр Б) плавленый сыр В) зерненный творог Г) творожная масса	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
24	Назовите мороженое, которое относится к основному виду:	А) пломбир Б) Пломбир «Морозко» В) фруктовый лед Г) рожок «Атлант»	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	2 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
25	Расположите в правильной последовательности действия при определении плотности молока.	1 Выполнить поправку показателя плотности на температуру молока 2 Налить 170-250 мл молока в стеклянный цилиндр 3 Тщательно перемешать 4 Снять показания шкал 5 Опустить в молоко ареометр	2,3,5,4,1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.
26	Расположите в правильной последовательности действия при определении содержания жира в молоке кислотным методом	1 Тщательное перемешивание содержимого жиroma до исчезновения белых сгустков 2 Подогрев в водяной бане 3. Плотное закупоривание жиroma 4. Центрифугирование	3,1,2,4,2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.
27	Расположите в правильной последовательности действия при просмотре жировых шариков под микроскопом.	1. Смесь перемешать встряхиванием 2. Нанести каплю молока на предметное стекло 3. К 5 мл молока прилить 25 мл воды 4. Накрыть предметное стекло	3,1,2,4,5	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.

		покрывным 5. Препарат просмотреть под микроскопом				
28	Расположите в правильной последовательности порядок внесения реактивов при определении содержания жира в молоке кислотным методом	1. Изоамиловый спирт 2. Молоко 3. Серная кислота 4. Серная кислота по каплям (при необходимости)	3,2,1,4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
29	Расположите в правильной последовательности действия при определении содержания белка в молоке методом формольного титрования.	1. Прилить 2 мл нейтрализованного формалина 2. Оттитровать смесь 0,1 н раствором щелочи до появления слабо-розового окрашивания 3. Учесть количество щелочи 4. Смешать 10 мл молока и 10 капель спиртового раствора фенолфталеина	4,2,1,2,3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
30	Расположите в правильной последовательности действия при определении титруемой кислотности молока.	1. Прилить 3 капли 1-% спиртового раствора фенолфталеина 2. Тщательно перемешать 3. К 10 мл молока прилить 20 мл дистиллированной воды 4. Титровать 0,1 н раствором щелочи до слабо-розового окрашивания 5. Рассчитать кислотность	3,1,2,4,5	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
31	Расположите в правильной последовательности виды молока по мере увеличения среднего удельного содержания жира в них.	1. Буйволиное 2. Козье 3. Кобылье 4. Коровье	3,4,2,1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
32	Расположите в правильной последовательности	1. Верблюжье 2. Овчье 3. Кобылье	2,1,4,3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, 3, В	6 мин.

	ти виды молока по мере снижения среднего удельного содержания белка в них.	4. Коровье		ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
33	Расположите в правильной последовательности компоненты коровьего молока по мере увеличения их удельного веса в химическом составе.	1. Жир 2. Вода 3. Белок 4. Лактоза 5. Минеральные вещества	5,3,1,4,2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
34	Расположите в правильной последовательности технологические операции в процессе получения и первичной обработки молока.	1. Охлаждение 2. Доеение 3. Хранение 4. Очистка фильтрованием	2,4,1,3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
35	Расположите в правильной последовательности способы охлаждения молока, от исторических к современным, по мере их появления в технологии	1. Охлаждение в бассейнах с водой 2. Охлаждение в специальных пастеризационно-охладительных установках 3. Охлаждение в ледниках 4. Охлаждение в танках-охладителях	3,1,4,2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
36	Расположите в правильной последовательности виды пастеризации по мере увеличения температурного режима.	1. Мгновенная 2. Длительная 3. Краткосрочная	2,3,1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
37	Расположите в правильной последовательности технологические операции при определении режима пастеризации молока	1 Греть в водяной бане 40 минут 2. В пробирку налить 2 мл молока 3. В пробирку налить 2 мл фенолфталеинфосфата натрия 4 Считать изменение окрашивания 5. Перемешать	2,3,5,1,4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
38	Расположите в	1 Прилить 10 мл	2,4,1,3,5,6,7,6	ПК-1.1	У, 3, В	6 мин.

	правильной последовательности технологические операции при определении удельного содержания жира в сливках	серной кислоты 2 Отвесить в жиरोмер 5 г сливок 3. Прилить 1 мл изоамилового спирта 4. Прилить 6 мл воды 5. Закупорить жиरोмер и перемешать 6. Греть 5 минут в водяной бане 7. Центрифугировать		ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
39	Расположите в правильной последовательности технологические операции при определении удельного содержания жира в обезжиренном молоке	1 Прилить 20 мл серной кислоты 2 Отмерить 2 раза по 10,77 мл обезжиренного молока 3. Прилить 2 мл изоамилового спирта 4. Центрифугировать 5. Закупорить жиरोмер и перемешать 6. Греть 5 минут в водяной бане	1,2,3,5,6,4,6,4,6	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
40	Расположите в правильной последовательности технологические операции при выявлении в сметане примесей крахмала	1. Внести 2-3 капли раствора Люголя 2. Взять пробирку 3. Наблюдать за изменением цвета 4. Внести 5 мл сметаны 5. Встряхнуть	2,4,1,5,3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
41	Расположите в правильной последовательности технологические операции при определении кислотности кефира	1. Прилить 3 капли 1-% спиртового раствора фенолфталеина 2. Тщательно перемешать 3. К 10 мл кефира прилить 20 мл дистиллированной воды 4. Титровать 0,1 н раствором щелочи до слабо-розового окрашивания 5. Рассчитать кислотность 6. Взболтать кефир	6,3,1,2,4,5	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
42	Расположите в	1. Нагревани	2,4,1,5,6,3	ПК-1.1	У, 3, В	6 мин.

	правильной последовательности технологические операции при определении содержания влаги в масле сливочном	е производят до прекращения отпотевания холодного зеркала или часового стекла, поддерживаемого над стаканом. 2. В сухой фарфоровый тигель взвешивают исследуемое сливочное масло с погрешностью не более 0,01 г. 3. Массовую долю влаги W, % вычисляют по формуле: $W = \frac{m_0}{m} \cdot 100\%$, $m_0 = m - m_1$. 4. С помощью специального металлического держателя фарфоровый тигель осторожно нагревают, поддерживая спокойное и равномерное кипение, не допуская вспенивание и разбрызгивание. 5. Признаком конечного периода испарения воды служит прекращение вспенивания и треска и появление легкого побурения. После высушивания тигель охлаждают на чистом, гладком металлическом листе и взвешивают.		ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		

43	Расположите в правильной последовательности технологические операции при производстве молока питьевого пастеризованного	1. Гомогенизация 2. Нормализация 3. Охлаждение 4. Приемка и оценка молока 5. Пастеризация 6. Хранение 7. Фасовка и упаковка	4,2,1,5,3,7,6	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
44	Расположите в правильной последовательности технологические операции при производстве питьевых сливок.	1. Нормализация 2. Приемка сырья 3. Пастеризация 4. Сепарирование 5. Гомогенизация 6. Охлаждение 7. Фасовка и упаковка	2,4,1,5,3,6,7	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
45	Расположите в правильной последовательности технологические операции при выработке сыра.	1. Свертывание молока 2. Приемка и определение сыропригодности молока 3. Внесение закваски, сычужного фермента и хлорида кальция 4. Формование сыра 5. Обработка сгустка и сырного зерна 6. Прессование 7. Посол 8. Самопрессование	2,3,1,5,4,8,6,7	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
46	Расположите в правильной последовательности технологические операции выработки сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.	1. Сортировка сливок 2. Получение высокожирных сливок 3. Приемка сливок 4. Пастеризация 5. Маслообразование 6. Стандартизация сливок 7. Расфасовка 8. Контроль качества	3,1,4,2,6,5,8,7	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
47	Расположите в правильной последовательности технологические операции выработки мороженого.	1. Хранение 2. Приемка молока 3. Фризерование 4. Приготовление смеси 5. Гомогенизация 6. Пастеризация 7. Охлаждения 8. Фильтрование смеси 9. Созревание	2,1,4,8,6,5,7,9,3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.

48	Расположите в правильной последовательности технологические операции выработки кефира резервуарным способом.	1. Нормализация 2. Приемка молока 3. Скваживание 4. Заквашивание 5. Гомогенизация 6. Пастеризация 7. Охлаждения 8. Очистка 9. Созревание 10. Перемешивание	2,1,8,6,5,7,4,3,10,7,9	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
49	Определите соответствие между методами определения и показателями химического состава молока	Методы определения: А Кислотный Б Выпаривание В Формольного титрования Г Расчетный Направления продуктивности: 1. Лактоза 2. Белок 3. Жир 4. СОМО 5. Сухое вещество	А = 3 Б = 5 В = 2 Г = 1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.
50	Определите соответствие между пороками молока и причинами их возникновения в процессе хранения	Пороки молока: А Мыльный привкус Б. Выраженный желтый цвет В Голубовато-синий оттенок Причины возникновения пороков: 1. Клинический мастит 2. Длительное хранение 3. Пироплазмоз.	А=2 Б =3 В =2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.
51	Определите соответствие между приборами и показателями молока, которые при их помощи определяют	Наименование приборов: А «Рекорд» Б Жиромер В Ареометр Г Бюретка для титрования Показатели молока: 1. Плотность 2. Титруемая кислотность 3. Жирность молока 4. Бактериальная обсемененность 5. Механическая загрязненность	А=5 Б =3 В =1 Г=2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.
52	Определите соответствие	Класс: А 1 класс	А=2 Б =4	ПК-1.1 ПК-1.2	У, З, В	6 мин.

	между классом молока по сычужной пробе и состоянием полученного сгустка при использовании 1 мл раствора сычужного фермента	Б. 2 класс В 3 класс Состояние сгустка: 1. Сгусток с неровной поверхностью, вспучен, дряблый 2. Сгусток с гладкой поверхностью упругий на ощупь, без глазков 3. Сгусток с гладкой поверхностью упругий на ощупь, с глазками 4. Сгусток с гладкой поверхностью упругий или мягкий на ощупь, без глазков	В =1	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
53	Определите соответствие между группой чистоты молока и состоянием фильтра после высушивания	Группа чистоты молока: А I Б. II В III Состояние фильтра после высушивания: 1. На фильтре присутствует заметный осадок частиц механических примесей 2. На фильтре регистрируют не более 2 частиц механических примесей 3. На фильтре отмечают не более 13 частиц механических примесей	А=2 Б =3 В =1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
54	Определите соответствие между группой термоустойчивости молока по алкогольной пробе и концентрацией спиртового раствора, который не вызвал осаждение хлопьев в молоке	Группа термоустойчивости: А I Б. II В III Г. IV Д. V Концентрация этилового спирта: 1. 72% 2. 80 % 3. 75 % 4. 68 %	А=2 Б =3 В =1 Г=5 Д=4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.

		5. 70 %				
55	Определите соответствие между режимами пастеризации и температурой молока, при которой производится пастеризация	Режим пастеризации: А Мгновенная Б. Краткосрочная В Длительная Температурный режим: 1. 62-62°C 2. 85-95°C 3. 72-76°C	A=2 Б =3 В =1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	7 мин.
56	Определите соответствие продолжительности и температурой, при которой производится пастеризация	Время выдержки: А 20 с. Б. 30 мин. В 1-2 с. Температурный режим: 1. 62-62°C 2. 85-95°C 3. 72-76°C	A=3 Б =1 В =2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	7 мин.
57	Определите соответствие между режимами пастеризации и оборудованием, в котором пастеризацию данного режима осуществляют	Режим пастеризации: А Мгновенная Б. Краткосрочная В Длительная Оборудование для пастеризации: 1. Ванна длительной пастеризации 2. Трубчатый пастеризатор 3. Пластинчатая пастеризационно-охладительная установка	A=2 Б =3 В =1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	7 мин.
58	Определите соответствие между технологическим и операциями первичной обработки молока и соответствующим им оборудованием	Технологические операции: А Очистка Б. Охлаждение В Пастеризация Г. Хранение Оборудование: 1. Пастеризационно-охладительная установка 2. Сепаратор-молокоочиститель 3. Танк-охладитель 4. Ванна длительной пастеризации	A=2 Б=1 В=4 Г=3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	7 мин.
59	Определите соответствие	Вид температурной	A=2 Б=3	ПК-1.1 ПК-1.2	У, 3, В	7 мин.

	между видами температурной обработки молока и температурой	обработки: А Термизация Б. Ультрапастеризация В Стерилизация Температурный режим, в °С: 1. 110-120 2. 60-68 3. 135-140	В=1	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
60	Определите соответствие между технологическим и приемами обработки молока и целью их проведения	Вид шерстинки: А Очистка Б. Охлаждение В Дезодорация Г Пастеризация Цель обработки: 1. Улучшение вкуса и запаха 2. Снижение микробной загрязненности и продление срока хранения 3. Снижение степени механической загрязненности молока 4. Продление бактериостатической фазы	А=3 Б=4 В=1 Г=2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	7 мин.
61	Определите соответствие между способами определения режима и качества пастеризации и применявшимся способом пастеризации	Виды исследований: А Фосфатазная проба Б Пероксидазная проба В Лактоальбуминовая проба Режимы пастеризации: 1. Мгновенная 2. Длительная 3. Кратковременная	А = 2 Б = 3 В = 1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.
62	Определите соответствие между видами исследования сырья при приемке и частотой их проведения	Виды исследований: А Определение плотности молока Б. Определение массовой доли белка В Определение наличия ингибирующих веществ. Частота проведения:	А=3 Б=2 В=1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	6 мин.

		1. не реже 1 раза в 10 дней 2. не реже 2 раз в месяц 3. Ежедневно.				
63	Определите соответствие между видами исследования сырья при приемке и частотой их проведения	Виды исследований: А. Определение кислотности Б. Определение наличия фосфатазы В. Определение бактериальной обсемененности. Частота проведения: 1. не реже 1 раза в 10 дней 2. при подозрении на тепловую обработку сырья 3. Ежедневно.	A=3 Б =2 В =1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.
64	Определите соответствие между удельной жирностью сметаны и её кислотностью	Жирность сметаны, %: А 30 Б. 36 В 40 Кислотность сметаны, °Т: 1. 55-85 2. 65-100 3. 65-90	A=2 Б =3 В =1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.
65	Определите соответствие между видами сухих молочных консервов и массой пробы, отбираемой для исследования их качества	Виды сухих молочных консервов: А сухое цельное молоко жирностью 25 % Б. сухие цельные сливки В. сухие высокожирные сливки Масса отбираемой пробы, г: 1. 16 2. 75 3. 12,5	A=3 Б =1 В =2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.
66	Определите соответствие между видами баночных молочных консервов и массовой долей белка в них.	Виды баночных консервов: А Сливки стерилизованные Б. Сливки сгущенные с сахаром В. Молоко сгущенное с сахаром Массовая доля белка, %: 1. 6,0	A=3 Б =1 В =2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	6 мин.

		2. 5,0 3. 2,6				
67	Определите соответствие между технологическим и операциями при производстве пастеризованного питьевого молока и температурным режимом	Технологическая операция: А Пастеризация Б. Гомогенизация В Охлаждение на выходе Г. Охлаждение перед резервированием Температурный режим, °С: 1. 4 2. 4-6 3. 60-65 4. 63-120	А=4 Б =3 В =2 Г=1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	7 мин.
68	Определите соответствие между технологическим и операциями при выработке сливок разной жирности и их температурным режимом	Технологические операции при производстве сливок: А Гомогенизация Б. Пастеризация сливок жирностью 8-10 % В Пастеризация сливок жирностью 20-35 % Температурный режим, °С: 1. 80±2 без выдержки 2. 87±2 с выдержкой 15-20 с 3. 45-85 под давлением 10-15 МПа	А=3 Б =1 В =2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	7 мин.
69	Определите соответствие между технологическим и операциями разных способов выработки кефира и температурными режимами	Виды сельскохозяйственной птицы: А Скваживание при резервуарном способе Б. Скваживание при термостатном способе В Созревание при резервуарном способе Г Созревание при термостатном способе Температура, °С: 1. 18-25 2. 6-2 3. 20 4. 23-25	А=4 Б =1 В =3 Г=2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, 3, В	7 мин.
70	Определите соответствие между видами мороженого и его взбитостью.	Вид мороженого: А Пломбир Б. Сливочное В Молочное Взбитость, %:	А=3 Б=2 В=1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2	У, 3, В	7 мин.

		1. 40-90 2. 40-110 3. 40-130		ПК-2.3		
71	Определите соответствие между пороками масла и причинами их возникновения	Пороки масла: А Горький вкус Б. Плесневый вкус В Крошливая консистенция Причина возникновения: 1. длительное созревание сливок при пониженной температуре 2. гидролиз белков 3. развитие плесени	A=2 Б=3 В=1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	7 мин.
72	Определите соответствие между группами молочных продуктов и самими молочными продуктами.	Группы молочных продуктов: А Цельномолочные продукты Б. Кисломолочные напитки В Сыры Г Масло Молочные продукты (торговые наименования): 1. Вологодское 2. «Южный» 3. «Снежок» 4. «Дружба»	A=2 Б=3 В=4 Г=1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	7 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.	Какие показатели относятся к органолептическим показателям качества молока?	-	Органолептическими называют те качества молока, которые можно определить и оценить при помощи органов чувств. К ним относят цвет, запах, вкус и консистенцию.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
2.	Какой метод определения	-	Жирность молока определяют приборным	ПК-1.1 ПК-1.2	У, З, В	5 мин.

	удельного содержания жира в молоке является экспертным методом?		и кислотным методами. Кислотный метод определения жирности молока является экспертным.	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
3.	По каким критериям оценивают биологическую безопасность молока как сырья?	-	Для определения качества молока и соответствия сырья требованиям стандарта молоко оценивают по бактериальной обсемененности и наличию соматических клеток в молоке.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
4.	С какой целью проводят консервирование проб молока?	-	Если исследование отобранной пробы молока невозможно осуществить в день отбора, то пробы консервируют для сохранения свойств и химического состава молока.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
5.	Какие способы консервирования проб молока применяют?	-	Для консервирования молока применяют охлаждения, внесение в пробу 5% или 10% раствора двухромовокислого калия, либо 33%-ного раствора перекиси водорода, либо 40% раствора формалина	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
6.	Какие способы фальсификации молока Вы знаете?	-	Фальсификация молока проводится путем внесения в молоко посторонних веществ, частичного удаления или подмены части составляющих молока.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
7.	Как называется комплекс сооружений и правильно подобранного оборудования, обеспечивающий технологический процесс доения и первичной обработки молока?	-	Данный комплекс называется доильно-молочный блок.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
8.	Как называется процесс освобождения сырого молока от механических примесей и микроорганизмов?	-	Этот процесс называют очисткой сырого молока.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
9.	Что такое фильтрование молока?	-	Это процесс освобождения молока и продуктов его переработки от	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1	У, З, В	5 мин.

			механических примесей.	ПК-2.2 ПК-2.3		
10.	Как называют процесс снижения температуры молока и продуктов его переработки до уровня, при котором приостанавливается развитие микроорганизмов и окислительных процессов?	-	Этот процесс называется охлаждением.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
11.	Какие схемы охлаждения молока применяют?	-	Применяют прямое, косвенное, предварительное, мгновенное, комбинированное охлаждение молока.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
12.	Какие способы транспортировки молока Вы знаете?	-	Молоко от фермы на перерабатывающее предприятие возможно доставлять в автомобильных молочных цистернах, автомобильным транспортом во флягах, железнодорожным транспортом во флягах или в цистернах с использованием изотермических вагонов или изотермических фляг, водным транспортом, оборудованным охлаждающими установками, или с помощью трубопроводов.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
13	С какой целью проводят контроль качества пастеризации молока.	-	Контроль качества пастеризации позволяет выявить в молоке пастеризованном наличие примесей сырого молока или недостаточное качество пастеризации. Это приводит к своевременному обнаружению нарушения технологического процесса и устранению факторов риска биологической безопасности.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
14	Какой кислотности должны быть	-	Кислотность свежих сливок, отправляемых	ПК-1.1 ПК-1.2	У, З, В	5 мин.

	сливки, чтобы их допустили в продажу?		на реализацию не должна превышать 19 °Т.	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
15	Какие критерии положены в основу классификации кумыса по крепости?	-	Крепкий, средний и слабый кумысы отличаются друг от друга по содержанию спирта, кислотности и продолжительности созревания?	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
16	С какой целью в сметану вносят крахмал	-	Крахмал позволяет повысить вязкость продукта, снизить кислотность и скрыть меньшую удельную жирность сметаны.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
17	С какой целью в сливочное масло вносят примеси растительных масел, творога или сыра?	-	Внесение в масло растительных масел, творога и сыра является способом фальсификации, который позволяет произвести частичную подмену компонентов и удешевить производство конечного продукта.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
18	Почему сыр может быть крошливой консистенции?	-	Крошливая консистенция сыра связана с избыточным развитием молочно-кислого брожения после заквашивания.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
19	С какой целью проводят гомогенизацию сырья при выработке молока пастеризованного?	-	Гомогенизация сырья проводится с целью предупреждения отстаивания жировой фракции в готовом продукте.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
20	С какой целью при изготовлении сливок проводят нормализацию после сепарирования?	-	Нормализацию сливок после сепарирования по жировой фракции проводят с целью достижения в готовом продукте уровня удельного содержания жира соответствующего требованиям или заданным параметрам готового продукта.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
21	Почему кефир относят к продуктам смешанного брожения?	-	Закваска для приготовления кефира готовится на специальной культуре – молочном грибке. В процессе сквашивания молока под действием такой закваски проходит молочно-кислое и спиртовое	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.

			брожение, то есть смешанное.			
22	Какова разница между термостатным и резервуарным способами выработки жидких кисломолочных продуктов?	-	Разница между этими двумя способами заключается в том, что при резервуарном способе сквашивание и созревание продукта происходит в резервуаре. Готовый продукт упаковывают после созревания. Термостатный способ предполагает розлив и маркировку смеси сразу после заквашивания с дальнейшим сквашиванием в термостатной камере и охлаждением и созреванием в холодильной камере.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
23	Каким образом при выработке придают вологодскому маслу специфический ореховый привкус.	-	Ореховый привкус появляется у масла в результате частичной карамелизации лактозы. Чтобы добиться такого эффекта сливки, из которых будет выработано масло, предварительно пастеризуют при температуре 95-98 градусов Цельсия с выдержкой 10 минут.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.
24	Почему при производстве творожных полуфабрикатов в качестве сырья можно использовать творог, выработанный из несортного молока?	-	В процессе кулинарного приготовления полуфабрикатов предполагает их термическую обработку, что делает возможным использование творога из несортного молока.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У, З, В	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Б1.В.05-Комплексное совершенствование технологии производства мясной
продукции

(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП ВО)

24. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК -1.1 Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения:

Знания: - основы проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения;

Умения, навыки: - проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения;

Владеть: - навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения.

ПК -1.2 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами:

Знания: - основы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

Умения, навыки: - исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

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

ПК - 1.3 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях:

Знания: - правила разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим

планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Умения, навыки: - разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Владеть: - навыками разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК - 2.1 Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации:

Знания: - основы организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации;

Умения, навыки: - организовать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации;

Владеть: - навыками организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

ПК - 2.2 Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление:

Знания: - основы внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление;

Умения, навыки: - внедрять прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление;

Владеть: - навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

ПК - 2.3 Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях:

Знания: - основы составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Умения, навыки: - составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Владеть: - навыками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

25. 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».

26. 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 знаний 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.
3 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 текст и выберите правильный ответ						
86.	Мясо некастрированных самцов имеет	а) высокую питательность; б) специфический запах; в) мягкую консистенцию; г) светлую окраску.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
87.	Масса обескровленной туши с внутренним жиром без шкуры, головы, внутренних органов, конечностей это	а) убойный выход; б) предубойная масса; в) убойная масса; г) живая масса.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
88.	Мясо в рационе человека это преимущественно источник (2 ответа)	а) углеводов; б) белков; в) клетчатки; г) жиров.	б, г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
89.	Для крупного рогатого скота убойный выход составляет	а) 75—85 %; б) 44—55 % в) 50—60 %; г) 75—81 %.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
90.	Мясо самцов по сравнению с мясом самок	а) содержит меньше влаги; б) меньше белка и жира; в) имеет более жесткую консистенцию; г) имеет более темную окраску.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
91.	Отношение убойной массы к предубойной живой массе это	а) убойная масса; б) живая масса; в) предубойная масса; г) убойный выход.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
92.	Мясопродукты длительного срока хранения это	а) мясной фарш; б) вареная колбаса; в) тушенка; г) сосиски.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
93.	Содержание птицы без корма перед сдачей на	а) предубойная выдержка птицы; б) просидка;	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3

	убой в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого	в) предубойное голодание; г) голодная выдержка.				
94.	В каком случае животных при приемке на мясоперерабатывающем предприятии ставят на карантин	а) количество животных не соответствует указанным в товарно-транспортной накладной б) при задержке прибытия-доставки партии скота в) при несогласии приемщика с показателями живой массы животных, указанными в гуртовой ведомости г) при доставке скота на необорудованном для перевозки автотранспорте	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
95.	Мясокомбинаты обязаны принимать животных	а) не позднее 2 часов с момента доставки; б) не позднее 6 часов с момента доставки; в) не позднее 12 часов с момента доставки. г) не позднее 24 часов с момента доставки.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
96.	Разногласия при приеме скота и определении его упитанности устраняются через	а) контрольный убой скота; б) вынужденный убой скота; в) спорная группа скота; г) карантин скота.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
97.	С живого веса стельных коров, суягных овцематок, супоросных свиноматок во второй половине беременности делается скидка с фактической массы %	а) 3; б) 5; в) 7; г) 10.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
98.	Сроки голодной выдержки КРС	а) 6 часов; б) 12 часов; в) 18 часов. г) 24 часа.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

99.	На отечественных предприятиях используются следующие виды предубойного оглушения крупного рогатого скота (3 ответа)	а) механическое; б) электрооглушение; в) звуковое; г) газовой смесью.	а, б, г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
100	Кровь крупного рогатого скота собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей	а) пищевая кровь; б) осветление крови; в) белковая смесь; г) черный альбумин.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
101	Удаление с внешней и внутренней поверхности туши крупного и мелкого рогатого скота остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений	а) нутровка; б) забеловка; в) зачистка; г) полировка.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
102	Туши мелкого рогатого скота разделяют на полутуши?	а) посередине позвонков; б) не разделяют; в) между 5 и 6 ребрами; г) между 7 и 8 ребрами.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
103	Вытекание крови при убое свиней и птицы в течение установленного времени	а) забой; б) зарез; в) убой; г) обескровливание.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
104	Частичное отделение шкуры от туши свиней ножом вручную или с помощью механизированного инструмента	а) зачистка туши; б) нутровка; в) забеловка; г) подсечка шкуры.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

105	Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы	а) шпарка птицы; б) полушпарка; в) полуошпаривание; г) ощипка убитой птицы.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
106	Извлечение из туши свиней и птицы внутренних органов: ливера, желудка и кишок	а) забеловка; б) нутровка; в) зачистка; г) полировка.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
107	Оттиски ветеринарных клейм и штампов ставят на мясные полутуши свиней	а) по одному в области каждой лопатки и бедра; б) по одному в области каждой лопатки; в) по одному в области каждого бедра; г) по два в области каждой лопатки.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
108	Расстояние рекомендуемое для доставки животных гоним, совмещающий его с нагулом	а) до 100 км; б) до 150 км; в) до 200 км ; г) до 250 км.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
109	Способы приема животных	а) по физиологическому состоянию; б) по количеству и качеству мяса; в) по выходу мышечной ткани; г) по упитанности.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
110	Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш	а) упитанность; б) живая масса скота; в) классификация скота; г) убойная масса скота.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
111	Животных принимают без скидки при доставке автотранспортом на расстояние	а) свыше 100 км; б) свыше 1500 км; в) свыше 200 км; г) свыше 250 км.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
112	Цель предубойного содержания	а) для уточнения диагноза; б) освобождение ЖКТ; в) создание условий для	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

		последующего созревания мяса; г) наблюдение за животным.				
113	Обездвиживание крупного рогатого скота осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца называется	а) убой скота; б) забой скота; в) закол скота; г) оглушение скота.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
114	Дефект туши крупного и мелкого рогатого скота, представляющий собой участок туши с кровоизлиянием, образующимся в результате механического воздействия	а) точечное кровоизлияние; б) кровоподтек на туше; в) побитость туши; г) механическая травма туши.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
115	Извлечение внутренних органов у крупного рогатого скота проводят не позднее	а) 30 минут после убоя; б) 45 минут после обескровливания; в) 1 часа после оглушения; г) 2 часа после оглушения.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
116	Лишение жизни свиней и птицы с целью их переработки	а) забой скота; б) закол скота; в) убой скота; г) оглушение скота.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
117	Дефект туши свиней и птицы, представляющий собой скопление крови в толще тканей или естественных полостях в результате нарушения целостности стенки кровеносного сосуда и ее проницаемости	а) кровоизлияние на туше; б) точечное кровоизлияние; в) кровоподтек на туше; г) побитость туши.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
118	Снятие спинно-боковой части свиной шкуры	а) обезволивание; б) забеловка; в) крупонирование; г) съемка шкуры.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

119	Обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей восковой массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения	а) восковой способ снятия оперения; б) воскование тушки птицы; в) восковая ошипка; г) ошипка битой птицы.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
120	Удаление из тушки птицы внутренних органов, а также отделение головы, шеи и ног	а) полупотрошение тушки птицы; б) потрошение тушки птицы; в) нутровка; г) внутренний способ убоя птицы.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
121	Укажите критерии разделения субпродуктов на категории	а) пищевая ценность и вкусовые достоинства; б) строение и особенности обработки; в) термическое состояние; г) химический состав.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
122	Какие из перечисленных субпродуктов относятся к слизистым (2 ответа)	а) трахеи; б) вымя; в) книжки; г) сычуги.	в, г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
123	Какие из перечисленных субпродуктов относятся к техническим (2 ответа)	а) пищевод; б) трахея; в) рога; г) половые органы.	в, г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
124	Для консервирования ферментно-эндокринного сырья применяют (2 ответа)	а) этиловый спирт; б) ацетон; в) лед; г) холодную воду.	а, б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
125	Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок	а) забеловка; б) нутровка; в) зачистка туши; г) полировка свиных туш.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
126	Укажите название тонких кишок крупного и мелкого	а) черева; б) круга; в) синюга; г) пикало.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

	рогатого скота при использовании на товарно-производственные цели					
127	Содержание рубца, сетки, книжки и кишок жвачных животных	а) конфискаты; б) непищевые белковые отходы переработки скота; в) каныга; г) нутровка.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
128	Разборка отток это	а) разделение кишок на составные части; б) освобождение кишок от содержимого; в) промывание кишок; г) выворачивание кишок.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
129	Вытекание крови при убое в течение установленного времени	а) забой; б) зарез; в) убой; г) обескровливание.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
130	Что из нижеперечисленного относится к субпродуктам? (2 ответа)	а) Вырезка; б) Язык; в) Окорок; г) Печень.	б, г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
131	Какие из перечисленных субпродуктов относятся к шерстным (3 ответа)	а) головы; б) хвосты; в) уши; г) рубцы.	а, б, в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
132	Какое сырье из перечисленных относится к эндокринному (2 ответа)	а) половые железы; б) плацента; в) молочная железа; г) предстательная железа.	а, б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
133	Удаление из тушки птицы кишечника с клоакой, яйцевода, сформировавшегося яйца	а) потрошение тушки; б) полупотрошение тушки; в) контрольный убой птицы; г) переработка птицы.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
134	Укажите название прямой кишки крупного рогатого скота при использовании на товарно-производственные цели	а) проходник; б) пикало; в) синюга; г) круга.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

135	Кишки освобожденные от содержимого, обезжиренные, промытые, связанные в пучки или пачки, охлажденные и консервированные	а) кишки-полуфабрикат; б) кишки-фабрикат; в) кишки-сырец; г) серозная лента.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
136	Удаление жира с кишок	а) обезжиривание кишок; б) пензеловка; в) калибровка кишок; г) шлямовка.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
137	Дефект, характеризующийся сквозным повреждением стенок кишок	а) прыщ; б) подрыв; в) дыра; г) окно.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
138	Кровь КРС и свиней собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей называется	а) пищевая кровь; б) осветление крови; в) белковая смесь; г) черный альбумин.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
139	После убоя животного под действием ферментов в первую очередь окисляется	а) белок; б) жир; в) гликоген; г) мышечное волокно.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
140	При созревании мяса (3 ответа)	а) улучшается его аромат и вкус; б) оно становится мягким и сочным; в) оно становится более влагоемким; г) повышается его жесткость.	а, б, в,	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
141	По термическому состоянию мясо подразделяют на следующие виды (3 ответа)	а) остывшее, б) охлажденное, в) подмороженное, г) холодное.	а, б, в,	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
142	Мясо, температура которого в толще мышц бедра на	а) остывшее мясо; б) охлажденное мясо; в) подмороженное мясо; г) замороженное мясо.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

	глубине 1 см – 3...-5 °С, а в толще бедра на глубине 6 см 0 до 2 °С					
143	Какой способ обработки снижает специфический запах мяса животных-производителей	а) посол; б) замораживание; в) охлаждение; г) размораживание.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
144	Для сохранения окраски мяса, в смесь добавляют (2 ответа)	а) аскорбиновую кислоту; б) нитриты; в) щелочи; г) красители.	а, б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
145	При каком посоле мясное сырье заливают охлажденным рассолом	а) сухой; б) мокрый; в) влажный; г) смешанный.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
146	Продолжительность сублимационной сушки кусков мяса толщиной 10... 12 см	а) 1...2 ч; б) 2...4 ч; в) 4...6 ч; г) 6...8 ч.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
147	В герметической упаковке сублимированное мясо можно хранить до	а) 1 года; б) 2 лет; в) 3 лет; г) 4 лет.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
148	Мышечное окоченение способствует	а) повышению аромата и вкуса; б) созреванию мяса; в) понижению жесткости мяса; г) повышению жесткости мяса.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
149	Повторное замораживание мяса	а) Улучшает его качество; б) Ухудшает его качество; в) Не влияет на его качество; г) Восстанавливает его качество.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
150	Консервирующее действие поваренной соли обеспечивается созданием (3 ответа)	а) высокого осмотического давления; б) обезвоживанию клеток микроорганизмов; в) бактерицидному воздействию NaCl;	а, б, в,	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

		г) коагуляции жиров.				
151	При каком посоле мясное сырье натирают посолочной смесью	а) сухой; б) мокрый; в) влажный; г) смешанный.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
152	Сублимационная сушка — это	а) обезвоживание замороженного мяса под давлением; б) обезвоживание замороженного мяса под вакуумом; в) обезвоживание охлажденного мяса под вакуумом; г) обезвоживание охлажденного мяса под давлением.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
153	Удаление жира с кишок	а) обезжиривание кишок; б) пензеловка; в) калибровка кишок; г) шлямовка.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
154	Каким способом вытапливают жир-сырец (2 ответа)	а) мокрым; б) сухим; в) смешанным ; г) экстрагированием.	а, б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
155	Соединительная ткань с остатками жира после его вытопки из жира-сырца	а) пищевая шквара; б) выжарки; в) отопки; г) техническая шквара.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
156	Замороженный жир-сырец хранят в бочках при t не выше °С	а) -2; б) -6; в) -12; г) -18.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
157	Жир, получаемый из животного и жиросодержащего пищевого сырья и кости, используемый на технические цели	а) технический животный жир; б) жировое непищевое сырье; в) жиросодержащее непищевое сырье; г) кормовой полуфабрикат.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
158	Технический жир используют для (3 ответа)	а) производства мыла; б) производства комбикорма; в) производства смазочных веществ; г) производства косметики.	а, б, в,	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
159	Какое количество энергии выделяется в организме	а) 9 ккал; б) 12 ккал; в) 7 ккал; г) 15 ккал.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

	животного при окислении 1 г жира					
160	Жировая ткань, получаемая отделением от мышечной ткани, желез, кишок и других нежировых прирезей всех видов убойного скота, используемая на пищевые цели	а) жир-сырец; б) шпик; в) подкожный жир; г) кормовой жир.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
98.	Жир-сырец по анатомическому происхождению подразделяют на группы	а) 1; б) 2; в) 3; г) 4.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
99.	Жир, получаемый при вытопке жира-сырца или при варке мясного сырья и мясопродуктов, пригодный на пищевые цели, но не отвечающий требованиям жиров высшего и первого сорта	а) кормовой жир; б) костный жир; в) подкожный жир; г) сборный жир.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
100	Законсервированный солью, охлажденный жир-сырец хранят в бочках при t _____ °С	а) 1...2; б) 2...6; в) 6...8; г) 8...10.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
101	Сырье с большим содержанием жира, непригодное для пищевых целей	а) технический животный жир; б) жиросодержащее непищевое сырье; в) жировое непищевое сырье; г) кормовой полуфабрикат.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
102	Укажите продолжительность хранения жира-сырца при температуре 0°С	а) 2...3 суток; б) 1...1,5 суток; в) 4...5 суток; г) 8...10 суток.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
103	Срок хранения кормовой муки в рассыпном виде,	а) 3; б) 6; в) 9;	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

	месяцев	г) 12.				
104	При разделке баранины ко I сорту относят	а) тазобедренный отруб, поясничный отруб; б) лопаточно-спинной отруб; в) предплечье; г) зарез, задняя голяшка.	а, б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
105	Исследование мяса на свежесть производится	а) органолептическим методом; б) лабораторным методом; в) косвенным методом; г) теоретическим методом.	а, б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
106	При разделке говядины ко I сорту относят	а) плечевой отруб, лопаточный и грудной отруба; б) спинной отруб, поясничный и тазобедренный отруба; в) зарез и голяшки г) шейный и пашины.	а, б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
107	При разделке свинины ко I сорту относят	а) лопаточная, спинная и поясничная части; б) грудинка, окорок; в) рулька, голяшка г) баки с шейным зарезом.	а, б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
108	При разделке баранины ко II сорту относят	а) тазобедренный отруб, поясничный отруб; б) лопаточно-спинной отруб; в) предплечье; г) зарез, задняя голяшка.	в, г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
109	Органолептическим методом устанавливают	а) химический состав мяса; б) продукты первичного распада белков мяса; в) доброкачественность мяса; г) свежесть мяса.	в, г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
110	Жилованное говяжье мясо высшего сорта	а) мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей; б) мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %; в) мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %; г) мышечная ткань с	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

		массовой долей соединительной ткани 6 % и жировой ткани не более 20 %.				
111	Свинину от туш любой упитанности разделяют на свинину жилованную полужирную	а) мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10%; б) мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 30...50%; в) мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 50...85%; г) мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 90%.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
112	Мясной шрот – это	а) мясо, измельченное на волчке с диаметром-отверстий решеток 16...25 мм; б) мясо, нарезанное на кусочки массой 50...80г; в) мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 8...12 мм; г) мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 4...8 мм.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
113	Для предотвращения перегрева фарша и денатурации белков в куттер добавляют:	а) холодную воду б) лед; в) холодный жир; г) холодный фарш.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
114	В эмульгированных мясных продуктах может содержаться белка, %	а) 5...9; б) 10...22; в) 23...30; г) 31...40.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
115	В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия	а) сырокопченые и варено-копченые; б) сыровяленые; в) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые),	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

	подразделяют на	сыровяленные; г) вареные и полукопченые.				
116	Операция шприцевания колбасных батонов- это	а) набивка фаршем естественных и искусственных оболочек; б) неглубокое прокаливание колбасных батонов с целью удаления воздуха; в) вторичное измельчение фарша на волчках; г) формование мясных хлебов.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
117	Что происходит в результате посола мяса, предназначенно о для производства колбас?	а) улучшается консистенция; б) сокращается продолжительность выдержки мяса; в) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий; г) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
118	При выработке, каких колбас используют длительный посол?	а) вареных колбасных изделий; б) полукопченых колбасных изделий; в) копчено-соленых (соленых) изделий; г) сыровяленных.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
119	Цель применения осадки при производстве колбас	а) уплотнение и созревание фарша, вторичного структурообразования и подсушки оболочки; б) удаление влаги и воздуха из колбас; в) ускорение коагуляции белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки; г) закрепление окрашивания фарша.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, З, В	1-3
120	Что может	а) разрыв оболочки;	г	ПК-1.1- 1.3	У, З, В	1-3

	произойти при низкой температуре и длительности процесса обжарки колбасных изделий?	б) подсушка оболочки; в) запекание и потемнение нижних концов батонов; г) закисание фарша.		ПК-2.1-2.3		
121	Почему температура шпика, предназначенного для колбасных и соленых изделий не должна превышать -1 °С?	а) будет деформироваться при измельчении; б) разрушается красящий пигмент; в) удаляется часть оставшейся влаги; г) нарушаются структурно-механические свойства.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
122	При производстве фаршевых (эмульгированных) мясopодуKтов количество применяемого коптильного препарата составляет, %	а) от 0,3 до 0,8 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки; б) от 0,1 до 0,5 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки; с) 1 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки; г) 2 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
123	Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?	а) печень, прибавляют 5 % бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2 % соли, лук, пряности б) печень, щековину или жирную свинину, 5 % бульона, лук, 2 % соли и пряности с) ливер, бульон, соль, лук, пряности г) жирную свинину или щековину, печень, 5 % бульона, 2 % соли, лук и пряности	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
124	Температура охлажденных ливерных колбас, °С?	а) 0...2 °С б) 0...4 °С в) 0...6 °С г) 0...8 °С	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
125	Запекание заканчивают, когда температура в центре паштета достигнет, °С	а) 70; б) 72; в) 74; г) 76.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

126	Фарш для зельца перед розливом кипятят в течение, мин	а) 30...40; б) 40...50; в) 50...60; г) 60...70.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
127	Что такое обвалка?	а) отделение сухожилий; б) отделение лишнего жира; в) отделение мякоти от костей; г) отделение связок.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
128	Жилованное говяжье мясо первого сорта	а) мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей; б) мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %; в) мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %; г) мышечная ткань с массовой долей соединительной ткани 6 % и жировой ткани не более 20 %.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
129	Свинину от туш любой упитанности разделяют на свинину жилованную жирную	а) мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10%; б) мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 30...50%; в) мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 50...85%; г) мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 90%.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
130	Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2...3 мм (при введении посолочных веществ в виде	а) 4 ч; б) не менее 6 ч (желательно 12 час.); в) не более 15 ч; г) 2 ч.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

	растворов) составляет, час?					
131	Шпик и грудинку, вводимые в фарш в виде кусочков, измельчают	а) ножом; б) на волчке; в) на куттере; г) шпигорезке.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
132	Излишнее количество влаги в фарше приводит к:	а) быстрому созреванию; б) бульонно-жировым отекам; в) «песочной» консистенции; г) грубой консистенции.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
133	На какие части разделяют бараньи туши для колбасного производства?	а) 2 - передняя и задняя часть; б) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть; в) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть;	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
134	На какие части разделяют бараньи туши для колбасного производства?	а) 2 - передняя и задняя часть; б) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть; в) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть; г) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
135	При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?	а) свежего мяса; б) охлажденного мяса; в) размороженного; г) парного мяса.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
136	Длительность процесса посола зависит от	а) составления фарша; б) количества введения посолочных веществ в виде растворов; в) степени измельчения и температуры; г) консистенции фарша.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

137	Какой процесс при производстве колбас называют осадкой	а) уплотнение и фиксация окраски; б) выдержка насприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 °С и относительной влажности воздуха 80 – 85 %; в) наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий); г) процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
138	В конце обжарки температура в центре колбасного батона для изделий малого диаметра должна достигать, °С	а) 20 -25 °С; б) 35 – 40 °С; в) 40 – 45 °С; г) 45 - 65 °С.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
139	В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом?	а) не происходит деформации колбас; б) не происходит усушки колбас; в) улучшается окраска колбас; г) устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
140	Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?	а) копченые; б) сырокопченые; в) полукопченые; г) варено-копченые.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
141	Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?	а) для придания фаршу нежной консистенции; б) для повышения пищевой ценности; с) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон; г) для уплотнения фарша.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
142	Мясные паштеты хранят не более	а) -1...5; б) 0...8;	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

	24 ч., при t, °C	в) 2...9; г) 3...10.				
143	Охлаждают зельцы в течение 10...12 ч до достижения температуры в центре продукта °C.	а) -1...5; б) 0...6; в) 2...9; г) 3...10.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
144	Крупнокусковые полуфабрикаты первой группы из свинины это	а) корейка, вырезка; б) тазобедренная, лопаточная, шейно-подлопаточная части; в) грудинка; г) котлетное мясо.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
145	Крупнокусковые полуфабрикаты второй группы из свинины это:	а) корейка, вырезка; б) тазобедренная, лопаточная, шейно-подлопаточная части; в) грудинка; г) котлетное мясо.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
146	Крупнокусковые полуфабрикаты четвертой группы из свинины это:	а) корейка, вырезка; б) тазобедренная, лопаточная, шейно-подлопаточная части; в) грудинка; г) котлетное мясо.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
147	Какой из полуфабрикатов является крупнокусковым	а) ромштекс б) корейка в) рагу г) бифштекс.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
148	Порционные полуфабрикаты – это	а) мясные изделия, состоящие из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру; б) мякотные изделия типа бефстроганов, поджарки, гуляша, азу в) продукты из обваленного мяса в виде крупных кусков мякоти; г) продукты из обваленного мяса в виде пластов мяса.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
149	К мелкокусковым полуфабрикатам из говядины относятся	а) беф-строганов, азу, поджарка, гуляш, мясо для шашлыка и суповой набор; б) шашлык, мясо для шашлыка, гуляш, поджарка, рагу; в) шашлык, мясо для шашлыка, рагу, суповой набор;	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

		г) лангет, антрекот, бифштекс, филе.				
150	Какой из полуфабрикатов является порционным	а) бифштекс б) бефстроганов в) поджарка г) азу.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
151	Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют, час	а) 12; б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12; в) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12; г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
152	Какой полуфабрикат приготовлен из рубленой массы?	а) шницель отбивной; б) шницель натуральный рубленый; в) эскалоп; г) шашлык.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
153	Котлеты, ромштексы, биточки и бифштексы имеют форму	а) округло-приплюснутую, без разорванных и ломаных краев; б) продолговатую; в) прямоугольного брикета; г) колбасок.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
154	Крупнокусковые полуфабрикаты третьей группы из свинины это	а) корейка, вырезка; б) тазобедренная, лопаточная, шейно-подлопаточная части; в) грудинка; г) котлетное мясо.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
155	Крупнокусковые полуфабрикаты третьей группы из баранины это	а) тазобедренная часть; б) лопаточная часть, корейка; в) грудинка, котлетное мясо; г) рулька.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
156	К порционным полуфабрикатам из говядины относятся	а) лангет, антрекот, бифштекс, филе, зразы натуральные, мясо духовое, ромштекс; б) вырезка, котлета натуральная, эскалоп, шницель, мясо духовое; в) котлета натуральная, эскалоп, шницель, мясо духовое; г) беф-строганов, азу, поджарка, гуляш.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
157	К мелкокусковым полуфабрикатам	а) беф-строганов, азу, поджарка, гуляш, мясо для шашлыка и суповой	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

	из свинины относятся	набор; б) мясо для шашлыка, гуляш; в) шашлык, мясо для шашлыка, рагу, суповой набор; г) лангет, антрекот, бифштекс, филе.				
158	Для чего отбивают натуральные порционные куски мяса?	а) чтобы кусок был больше б) чтобы лучше держалась панировка в) для размягчения соединительной ткани г) для удержания влаги.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
159	Натуральные полуфабрикаты подразделяют на	а) безкостные; б) мясокостные; в) костные; г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
160	Из какой части готовят зразы рубленые?	а) корейки; б) шеи, пашины; в) толстого, тонкого края; г) вырезки.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
161	Для производства котлетного мяса из баранины используется	а) мякоть шейной части, пашина, обрезки, покровка; б) обрезки; в) мякоть шейной части, обрезки; г) лопаточная часть, корейка.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
162	Охлажденные рубленые полуфабрикаты хранят не более 12 часов, при t°С	а) -1...3; б) 0...4; в) 1...5; г) 2...6.	б	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
163	Ветчинные мясные и мясосодержащие консервы, изготовлены из ингредиентов, измельченных на кусочки	а) 50...300 г; б) 30... 120 г; в) 16...25 мм; г) 3...5 мм.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
164	Укажите температуру стерилизации при изготовлении мясных консервов	а) 110...130 °С; б) 50...70 °С; в) 80...100 °С; г) 30...50 °С.	а	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
165	Максимальное содержание нитрита в	а) 0,1 % б) 0,3 % в) 0,02 %	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3

	консервах не более, %	г) 0,05 %				
166	Стерилизованные мясные консервы могут храниться при t, °C	а) 0...5; б) не выше 15; в) 0...20; г) 5...25.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
167	Оптимальный режим хранения мясных консервов?	а) 10°C б) 5-8 °C, влажность не выше 75 % в) 0-5 °C, влажность не выше 75 % г) 0 °C	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
168	Растительно-мясные консервы содержат мясных ингредиентов, %:	а) свыше 60; б) 30...60; в) 5...30; г) менее 5.	в	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
169	Фаршевые мясные и мясосодержающие консервы, изготовлены из ингредиентов, измельченных на кусочки	а) 50...300 г; б) 30... 120 г; в) 16...25 мм; г) 3...5 мм.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
170	Срок хранения мясных консервов «Мясо тушеное» в отапливаемых складах при относительной влажности воздуха не более 75 % в банках из жести горячего лужения II класса в нелакированных и нелитографированных	а) 1 года; б) 2 лет; в) 3 лет; г) 5 лет.	г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	1-3
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
171	В какой последовательности проводится переработка свиней	а) обескровливание; б) оглушение; в) нутровка; г) съемка шкуры.	б) а) г) в)	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	3, В	5-10
172	В какой последовательности проводится переработка КРС	а) обескровливание; б) оглушение; в) нутровка; г) съемка шкуры.	б) а) г) в)	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	3, В	5-10
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						

173	Соотнесите породы свиней и их направление продуктивности	1) мясное - 2) беконное - 3) мясо-сальное - 4) сальное - а) крупная белая; б) уржумская; в) крупная черная; г) дюрок.	1) б) 2) г 3) а) 4) в)	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	5-10
174	Соотнесите породы КРС и их направление продуктивности:	1) молочное 1. 2) комбинированное 3) мясное а) симментальская; 2. б) казахская белоголовая; в) черная – пестрая.	1) в) 2) а 3) б)	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У, 3, В	5-10

**6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
открытого типа.
(3 семестр)**

№ п/ п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенц ии (индикатор а)	Код планируем ых результато в обучения по дисциплин е	Врем я выпо лнен ия (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	С увеличением возраста животных в мясе		увеличивается жесткость мяса	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
2.	Отношение убойной массы к предубойной живой массе это		убойный выход	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
3.	Мясопродукты длительного срока хранения это		тушенка	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
4.	Для свиней убойный выход составляет		75—85 %	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
5.	С повышением упитанности животных		увеличивается выход и категория мяса	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
6.	Масса обескровленной туши с внутренним жиром без шкуры, головы, внутренних органов, конечностей это		убойная масса	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
7.	Мясо в рационе человека это преимуществен но источник		а)белков б) жиров.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
8.	Для крупного рогатого скота убойный выход составляет		50—60 %	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
9.	Для свиней убойный выход составляет		75—85 %	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
10.	На каждую партию животных для убоя, с места их заготовки или		число животных, маршрут следования, сведения об эпизоотическом состоянии (благополучии) местности, откуда отгружают скот, и о	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	отправления выдают ветеринарное свидетельство, в нем указывают		специальной обработке животных (прививках, обследованиях)			
11.	Оптимальные температура транспортировк и животных в любое время года		-5...+20°C	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
12.	Первая проверка документации на убойных животных проводится		за воротами предприятия	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
13.	Условия предубойного осмотра		а) выборочная термометрия; б) выборочный осмотр.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
14.	На содержимое ЖКТ животных делают скидку с фактической массы %		3	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
15.	Условия 48 часового предубойного содержания		кормят 2 раза, поят 3	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
16.	Лишение жизни животных с целью их переработки		убой скота	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
17.	Операция, следующая после убоя и обескровливани я крупного и мелкого рогатого скота, называется		съемка шкуры	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
18.	Мясо на костях, полученное при убое крупного и мелкого рогатого скота после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног называется		туша	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
19.	Оттиски ветеринарных клейм и		по одному в области каждой лопатки и бедра	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	штампов ставят на мясные полутуши крупного рогатого скота					
20.	Мясо КРС и МРС, изменившее органолептические характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортирования		подлежит повторной ветеринарно-санитарной экспертизе и переклеймению	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
21.	Обездвиживание свиней и птицы осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца называется		оглушение скота	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
22.	Дефект туши свиней и птицы, представляющий собой участок туши с кровоизлиянием, образующимся в результате механического воздействия		побитость туши	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
23.	Операция, следующая после убоя и обескровливания, свиней и кроликов называется		съемка шкуры	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
24.	Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы		шпарка птицы	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

25.	Мясо на костях, полученное при убое свиней и крольчат после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног		туша	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
26.	Молодняк мясного направления живой массой 60-150 кг и подсвинки массой 20-60 кг, с толщиной шпика у молодняка 1,5-4 см и подсвинков -1 см и более относятся к		2 категории	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
27.	Любое количество скота одного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы		партия скота	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
28.	Сколько экземпляров товарно-транспортной накладной выписывает хозяйство, отправляющее скот на мясоперерабатывающие предприятия		3	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
29.	В каком случае животные не подлежат приемке на мясоперерабатывающем предприятии		доставленные без сопроводительных документов	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
30.	На содержимое		3	ПК-1.1- 1.3	У,В	3-5

	ЖКТ животных делают скидку с фактической массы %:			ПК-2.1-2.3		
31.	С живого веса животных с навалом (комья грязи или навоза на кожном покрове) делается скидка с фактической массы %		1	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
32.	Сроки голодной выдержки свиней		12	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
33.	Вытекание крови при убое крупного и мелкого рогатого скота в течение установленного времени		обескровливание	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
34.	Частичное отделение шкуры крупного и мелкого рогатого скота от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента		забеловка	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
35.	Извлечение из туши крупного и мелкого рогатого скота внутренних органов: ливера, желудка и кишок		нутровка	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
36.	Зачистка туш (полутуш) крупного и мелкого рогатого скота осуществляется		а) сухим способом; б) мокрым способом.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
37.	Ветеринарное клеймо, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и		овальную форму	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	мясопродуктов крупного и мелкого рогатого скота проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений, имеет					
38.	Овцы, имеющие удовлетворительно развитую мышечную ткань: остистые отростки спинных позвонков заметно выступают, поясничные позвонки и маклоки слегка выступают; отложения жира на пояснице умеренные, на спине и ребрах незначительные, относятся		средней категории упитанности	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
39.	На отечественных предприятиях используются следующие виды предубойного оглушения свиней и птицы		а) механическое; б) электрооглушение; в) газовой смесью.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
40.	Кровь свиней собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей		пищевая кровь	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
41.	Обработка свиных туш в		шпарка туш свиней	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	шкуре или снятым крупноном горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке					
42.	Удаление с внешней и внутренней поверхности туши свиней остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений		зачистка	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
43.	Зачистка туш (полутуш) свиней осуществляется		а) сухим способом; б) мокрым способом.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
44.	Ветеринарное клеймо, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов свиней проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений, имеет		овальную форму	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
45.	Свиньи жирные (включая свиноматок и боровов) неограниченной живой массы и толщиной шпика от 4,1 см и более		3 категории	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	относятся					
46.	Субпродукты по видам подразделяются		а) говяжьи; б) свиные; в) птичьи.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
47.	Какие из перечисленных субпродуктов относятся к мякотным:		а) легкие; б) мозги; в) печень.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
48.	Какие из перечисленных субпродуктов относятся к I категории		а) мозги; б) сердце.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
49.	Какое сырье из перечисленных относится к ферментному		а) поджелудочная железа; б) слизистая сычуга КРС.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
50.	При консервировании и железы их заливают кратным количеством этилового спирта		5	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
51.	Совокупность кишок, полученных от одного животного, называется		комплект	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
52.	Укажите название ободочной кишки свиней при использовании на товарно-производственные цели		кудрявка	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
53.	Кишки освобожденные от содержимого, обезжиренные, очищенные от слизистой оболочки, связанные в пучки или пачки, не рассортированные по качеству и калибрам, консервированные		кишки-полуфабрикат	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	ые					
54.	Удаление слизистой оболочки с кишок		шлямовка	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
55.	Дефект, характеризующ ийся несквозным повреждением кишок		подрыв	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
56.	Пищевую кровь собирают от		а) коров; б) свиней.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
57.	Замораживают кровь при t ...°С		— 18... — 35	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
58.	Субпродукты по использованию подразделяются		а) пищевые; б) технические.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
59.	Какие из перечисленных субпродуктов относятся к мясо-костным		а) головы; б) хвосты.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
60.	Какие из перечисленных субпродуктов относятся к II категории		а) легкие; б) желудки.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
61.	Какое сырье из перечисленных относится к специальному		а) печень; в) молочная железа.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
62.	Сычуги телят и ягнят консервируют		высушиванием	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
63.	Кишки животного включает два названия		а) анатомическое; б) производственное.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
64.	Разделение оттоки на составные части по видам		разборка кишок	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
65.	. Кишки освобожденные от содержимого, обезжиренные, очищенные от слизистой оболочки, связанные в пучки или пачки, рассортированны е по качеству и калибрам,		кишки-фабрикат	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	консервированные					
66.	Дефект кишок, возникающий в результате заболевания животных		патологический дефект кишок	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
67.	При какой температуре необходимо хранить соленое кишечное сырье		-2 ... + 5 °С	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
68.	Продукт, вырабатываемый из осветленной перекисно-каталазным способом крови (или форменных элементов) КРС и свиней и сухого обезжиренного молока называется		белковая смесь	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
69.	Пищевую кровь консервируют		а) высушиванием; б) NaCl; в) молочной кислотой.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
70.	Мышечное окоченение исчезает через час.		24...48	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
71.	Скорость созревания зависит мяса зависит от		а) температуры окружающей среды; б) влажности окружающей среды.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
72.	Мясо, температура которого в толще мышц бедра не выше 12°С; поверхность мяса имеет корочку подсыхания		остывшее мясо	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
73.	Субпродукты охлаждают при t °С		0	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
74.	Размораживание мяса в паровоздушной среде при t 20...25 °С — 7... 16 час.		быстрое	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	называется:					
75.	Выберите способ посола мяса когда используется только соль		сухом	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
76.	Какие применяются способы посолки мяса		а) сухой; б) мокрый; в) смешанный.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
77.	При изготовлении окороков количество NaCl от массы сырья составляет, %		3	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
78.	Масса сублимированно го мяса уменьшается в		4 раза	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
79.	Мышечное окоченение наступает через час.		3...6	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
80.	рН мышечной ткани созревшего мяса становится более		кислой	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
81.	Мясо, полученное непосредственно после убоя и переработки скота, температура которого в толще мышц бедра 30...37 °С		парное мясо	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
82.	Мясо температура которого в толще мышц не выше -8 °С называется		замороженное	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
83.	Размораживание мяса при t 15...20 °С —в течение 24...30 ч. называется		ускоренное	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
84.	Выберите физико-химический способ консервирования мяса		посол	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

85.	Предельно допустимая концентрация нитритов в посоленном мясе %:		0,005	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
86.	При каком посоле мясное сырье после щипцевания натирают посолочной смесью		смешанный	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
87.	Сублимированные куски мяса содержат азотистых веществ, %		85...88	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
88.	Чем определяется биологическая ценность животных жиров		наличием полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахидоновой)	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
89.	Содержание межмышечного жира у жирной свинины		50-80%	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
90.	Жир-сырец покрывающий наружную поверхность туши крупного рогатого скота, овец и коз		подкожный жир	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
91.	Пищевой жир, получаемый из кости или костного остатка всех видов скота		костный жир	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
92.	Пищевой топленый жир может быть		а) сборный; б) бараний; в) свиной.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
93.	Сырье для производства технического жира и кормовой муки подразделяют на		4 группы	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
94.	Сырье для производства технического жира и кормовой муки		около 118	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	легко разрушаемое при нагревании в жидкой среде перерабатывается при t °C					
95.	При трехстадийной обработки сырья обработка проходит		под разрежением; под давлением; под разрежением	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
96.	Срок хранения кормовой муки в гранулированном виде, месяцев	9		ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
97.	Содержание жира в мышечной ткани у полужирной свинины	30-50%		ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
98.	Жир, получаемый вытапливанием из говяжьего, свиного, бараньего, конского жира-сырца, а также из кости		пищевой топленый животный жир	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
99.	Подкожный жир свинных туш		шпик	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
100	Пищевые топленые жиры подразделяют на сорта — и I. По органолептическим и физико-химическим показателям		а) высший; б) 1.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
101	Пищевой топленый жир может храниться до 1 года при t не выше °C	-12		ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
102	Жир, получаемый из жирового и жиродержащего непищевого сырья, предназначенный для		кормовой жир	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	производства комбикормов и кормления животных и птицы					
103	Сырье для производства технического жира и кормовой муки сравнительно легко развариваемое при нагревании в жидкой среде перерабатывается при t °C		118	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
104	Обезжиренная кость всех видов скота		кость второй категории	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
105	Какие правила по <u>технике безопасности</u> должен соблюдать обвальщик при разделке мяса?		должна быть одета кольчуга	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
106	При разделке говядины ко II сорту относят		шейный и пашину	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
107	При разделке свинины ко II сорту относят		а) рулька, голяшка б) баки с шейным зарезом.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
108	Наиболее опасный вид порчи мяса		гниение	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
109	Исследование мяса на свежесть начинается с		отбора проб	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
110	Жир свежего мяса характеризуется наличием		белого, желтоватого и желтого цвета, консистенция твердая, при раздавливании крошится, запах отсутствует	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
111	Часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки туш		мясной отруб	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
112	При разделке говядины ко III сорту относят		зарез и голяшки	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

113	Схема разделки баранины (козлятины) на отруба		зарез, тазобедренный отруб, поясничный отруб, лопаточно-спинной отруб, предплечье, задняя голяшка	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
114	Мясо считается пригодным в пищу, если оно		а) получено от переработки здоровых животных; б) в нем отсутствуют патогенная микрофлора и токсины.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
115	Свежее мясо характеризуется наличием		сухой корочки подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета поверхность разреза слегка влажная, но не липкая, мясной сок прозрачный, запах специфический, свойственный виду свежего мяса	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
116	Жир мяса подозрительной свежести характеризуется наличием		цвет серовато-матовый оттенка, консистенция при раздавливании мажется, слегка прилипает к пальцам, имеет легкий запах осаливания	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
117	Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки, %		до 8 %	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
118	Жилованное говяжье мясо второго сорта		мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
119	Выберите способ посола эмульгированных мясных продуктов		а) сухой; б) мокрой; в) смешанный.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
120	Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2...3 мм (при сухом посоле) при температуре 0...4 °С составляет ..., час?		до 24 ч	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
121	В эмульгированных мясных		50...60	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	продуктах может содержаться влаги, %					
122	На какие части разделявают говяжью полутушу для колбасного производства?		лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
123	Какие виды обработки сырья предусматривает технологическая схема изготовления полукопченых колбас?		приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 – 4°С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
124	Основными общими процессами производства колбас являются		подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
125	Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %?		3-3,5 % к массе мяса	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
126	В каком количестве добавляют нитрит натрия при посоле мяса в колбасном производстве для хорошей фиксации окраски мясных изделий, мг?		а) 5 мг на 50 г сырья; б) 10 мг на 100 г сырья.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
127	Какие операции включает в себя термическая обработка колбасных изделий		осадку, обжарку, варку, копчение, охлаждение и сушку	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
128	Какой шпик используют в основном для изготовления колбас высших сортов?		хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свинных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

			прослойке)			
129	Что такое штриковка колбас:		неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
130	Длительность сушки для сырокопченых и сыровяленых колбас составляет, сут?		25-30 сут	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
131	Технологическая схема производства ливерной колбасы		приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
132	Варят ливерную колбасу при t °С		75...85	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
133	Паштетное сырье куттеруют до получения однородной мажеобразной массы, мин		5...8	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
134	Хребтовый шпик и языки для зельца измельчают на кусочки размером не более 8...10 мм на:		а) шпигорезках; б) мясорезательных машинах.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
135	Хранят зельцы при t, °С		0...6	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
136	Что такое жиловка мяса?		выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
137	Свинину от туш любой упитанности разделяют на свинину жилованную нежирную		мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10%	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
138	Мясной шрот – это		мясо, измельченное на волчке с диаметром-отверстий решеток 16...25 мм	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

139	Увеличение времени обработки фарша (на куттере) приводит к		нарушению консистенции и перегреву фарша	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
140	В эмульгированных мясных продуктах может содержаться жира, %		12...35	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
141	Излишнее количество влаги в фарше приводит к		бульонно-жировым отекам	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
142	Полукопченая колбаса – это		колбаса подвергнутая обжарке, варке, горячему копчению и сушке	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
143	Почему копченые колбасы шприцуют с наибольшей плотностью?		объем батонов сильно сокращается при последующем копчении и сушке изделий, что приводит к деформации поверхности колбас, отставания оболочки и появлению других дефектов	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
144	Последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?		измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
145	Нитрит натрия вводят в фарш с целью		придания мясу красного цвета, которое обесцвечивается после посола	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
146	Для каких колбас проводят длительную осадку?		сырокопченых	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
147	Что может произойти при высокой температуре процесса обжарки колбасных изделий?		запекание и потемнение нижних концов батонов	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
148	При сильном сморщивании оболочки батонов необходимо		изменить в рецептуре содержание воды и жира и снизить количество соединительнотканых белков в составе фарша	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

149	Для чего применяют специальные штаммы микроорганизмов при изготовлении сырокопченых и сыровяленых колбас?		а) для увеличения сроков хранения; б) для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
150	В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?		парном, охлажденном, размороженном или соленом	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
151	Варят ливерную колбасу до достижения t центре батона °С		68...72	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
152	Паштетную массу запекают, час		2...3	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
153	Сырье для зельца куттеруют с добавлением пряностей, соли, крупы, бульона и др., мин		5...7	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
154	Натуральный крупнокусковой бескостный (мясо-костный) полуфабрикат изготовленный в виде куска мяса массой, г.		500...3000	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
155	Крупнокусковые полуфабрикаты третьей группы из говядины это		котлетное мясо и покровка от говядины 2-й категории	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
156	Крупнокусковые полуфабрикаты второй группы из баранины это		лопаточная часть, корейка	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
157	Охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру		0...8, замороженные - не выше 8 °С	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	внутри продукта, °С.					
158	К порционным полуфабрикатам из свинины относятся		вырезка, котлета натуральная, эскалоп, шницель, мясо духовое	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
159	К мелкокусковым полуфабрикатам из баранины относятся		шашлык, мясо для шашлыка, рагу, суповой набор	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
160	Для изготовления порционных полуфабрикатов используют		мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
161	Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологическог о процесса составляют, час		24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
162	Котлетное мясо для рубленых полуфабрикатов измельчают на		а) волчке; б) куттере.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
163	Для производства котлетного мяса из свинины используется		обрезки	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
164	Крупнокусковы е полуфабрикаты четвертой группы из говядины это		котлетное мясо - куски мясной мякоти от шейной части, пашины, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
165	Крупнокусковы е полуфабрикаты первой группы из баранины это		тазобедренная часть	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
166	Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов		48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	с момента окончания технологического процесса составляет.					
167	К порционным полуфабрикатам из баранины относятся		котлета натуральная, эскалоп, шницель, мясо духовое	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
168	Какой из полуфабрикатов является мелкокусковым ?		бефстроганов	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
169	К рубленным полуфабрикатам относятся		котлеты, биточки, шницели, люля-кебаб, бифштексы, фарши мясные, готовые к кулинарной обработке, купаты, шашлычные колбаски, голубцы, ежики, кебабчета, чевапчичи, гамбургеры, зразы	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
170	Для производства котлетного мяса из говядины используется		мякоть шейной части, пашина, обрезки, покровка	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
171	Шницели имеют форму		продолговатую	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
172	Фарши и бифштексы (в фасованном виде) имеют форму		прямоугольного брикета	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
173	Мясо-растительные консервы содержат мясных ингредиентов, %:		30...60	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
174	Рубленые мясные и мясосодержащие консервы, изготовлены из ингредиентов, измельченных на кусочки		16...25	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
175	Как классифицируют мясные консервы?		а) диетические; в) детское питание	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
176	В какой последовательн		специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец,	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

	ости производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?		(расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном			
177	Пастеризованные мясные консервы могут храниться при t, °C		0...5	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
178	Какое мясо в производстве консервов используют ограниченно, так как оно может вызвать вздутие крышек и донышек банок («бомбаж»)		парное	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
179	Мясные консервы содержат мясных ингредиентов, %:		свыше 60	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
180	Кусковые мясные и мясосодержащие консервы, изготовлены из ингредиентов, измельченных на кусочки		30... 120 г	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
181	Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах, %		1-2,2 % в зависимости от вида	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
182	Тиндализованные мясные консервы могут храниться при t, °C		не выше 15	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5
183	Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов		вследствие недостаточной стерилизации консервов и развития остаточной микрофлоры	ПК-1.1- 1.3 ПК-2.1-2.3	У,В	3-5

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.02.01 Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения

(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(шифр и наименование ОПОП ВО)

1 Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знать: прогрессивные технологии производства перспективных продуктов питания животного происхождения

Уметь: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований

ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения 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

Уметь: использовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Владеть: методиками исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами

Уметь: разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами

Владеть: навыками разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-5: Корректирует рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов

продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

ПК-5.1 - Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Знать: методики проведения стандартных и сертификационных испытаний при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Владеть: навыками проведения стандартных и сертификационных испытаний при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-5.2 - Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Знать: требования проектной документации по соответствию опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения

Уметь: проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Владеть: навыками оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

ПК-5.3 - Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Знать: рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Уметь: организовывать работу по осуществлению корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Владеть: навыками осуществления корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

27. 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».

28. 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 знаний 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.

29. 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.	Мясо оленины в зависимости	А.Высшей Б.Высшей и средней В.Высшей, средней и тощей	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.

	от упитанности подразделяю т на категории:	Г.Первой и второй		ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3		
2.	Мясо оленины содержит белка, %:	А.18-20 Б.20-22 В.19-21 Г.21-23	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1-3 мин.
3.	Высокие питательные и диетические свойства мяса диких животных обусловлены :	А.Натуральнымикормами; Б.Подвижнымобразомжизни; В.Экологическимиусловиямижизн и; Г.Натуральнымикормами,подвижн ыобразомжизни, экологическимиусловиямисуществ ования В далиотпромышленныхзон.	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1-3 мин.
4.	Калорийност ь 100 г мяса косули составляет ккал:	А.138 Б.120 В.145 Г.150	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1-3 мин.
5.	Содержание холестерина в мясе страуса составляет, мг/100 г:	А.32 Б.59 В.73 Г.79	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
6.	Вид страуса, распростран енный в России:	А.Австралийский эму Б.Африканский В.Американский нанду Г.Казур	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
7.	Выход наиболее ценных отрубов бедр и голень страуса составляет, %:	А.70 Б.60 В.45 Г.80	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
8.	Содержание белка в мясе страуса составляет, %:	А.21,7 Б.18,5 В.18,7 Г.21,1	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
9.	В зависимости от белкового состава молочно- белковые концентраты подразделяю	А.Казеинаты Б.Пищевой казеин В.Копреципитаты Г.Сывороточные белковые концентраты Д.Казеинаты, пищевой казеин, копреципитаты, сывороточные белковые концентраты	Д	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.

	т на:					
10	Молочно-белковые концентраты применяют при производстве:	А. Сырокопченных колбас Б. Шпикачек В. Вареных колбас, сарделек, сосисок, мясных хлебов	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
11	Рекомендуемая дозировка молочных белков в мясное сырье составляет, %:	А. 0,1-1,0 Б. 1,0-1,2 В. 2,0-2,5 Г. 0,01-0,1	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
12	Молочно-белковые смеси, состоящие из сывороточных белков, лактата, альбумина, казеината, лактозы, солей молочной кислоты, предназначены для замены:	А. Говядины Б. Мясного сырья всех видов В. Свинины	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
13	Чем объясняется сладковатый вкус конины	А. Аминокислотным составом белков Б. Высоким содержанием гликогена В. Жирнокислотным составом Г. Химическим составом	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
14	Температура плавления конского жира составляет:	А. 50 °С Б. 28 °С В. 38 °С Г. 45 °С	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
15	Мясо конину в зависимости от упитанности подразделяют на категории:	А. Первая категория Б. Первая и вторая категории В. Первая, вторая, третья Г. Высшая, средняя, низсредняя, тощая	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
16	Особенности мяса конины заключаются в:	А. Крупно-волокнистости Б. Жирно-кислотном составе В. Цвете мяса взрослых животных	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
17	Мясо оленины переваривается в	А. 87 Б. 90 В. 95 Г. 91	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1	З, У, В	1-3 мин.

	организме человека на, %:			ПК-5.2 ПК-5.3		
18	Бактерицидные свойства олеины обусловлены:	А. Низкой температурой окружающей среды Б. Жирнокислотным составом В. Потреблением ягеля Г. Соотношением аминокислот в белке	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	1-3 мин.
19	В мясе каких животных содержится максимально количество белка:	А. Лось, косуля Б. Олень В. Косули Г. Сайгака	Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	1-3 мин.

Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности

Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность

1.	Определите последовательность выполнения технологических операций при производстве колбасных изделий	1 Сортировка мяса 2 Обвалка 3 Жилровка 4 Подготовка оболочек 5 Приготовление фарша (внесение пищевых добавок) 6 Осадка и тепловая обработка в зависимости от вида колбас 7 Набивка фарша в оболочки и вязка батонов	2 Обвалка 3 Жилровка 1 Сортировка мяса 5 Приготовление фарша (внесение пищевых добавок) 4 Подготовка оболочек 7 Набивка фарша в оболочки и вязка батонов 6 Осадка и тепловая обработка в зависимости от вида колбас	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	5-10 мин.
2.	Определите последовательность операций технологической схемы производства плавленых сыров	1 Составление сырной смеси 2 Подбор сырья для плавления 3 Подбор и приготовление солей-плавителей 4 Предварительная обработка сырья и дробление 5 Внесение пищевых добавок 6 Плавление 7 Охлаждение 8 Фасование 9 Маркировка 10 Упаковка	2 Подбор сырья для плавления 4 Предварительная обработка сырья и дробление 3 Подбор и приготовление солей-плавителей 1 Составление сырной смеси 6	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	5-10 мин.

			Плавление 5 Внесение пищевых добавок 8 Фасование 7 Охлаждени е 10 Упаковк а 9 Маркировк а			
3.	Определите последовате льность операций технологиче ской схемы производств а вареных колбас	1 Разделка мяса 2 Обвалка мяса 3 Жилровка мяса 4 Посол и созревание мяса 5 Внесение пищевых добавок 6 Измельчение мяса 7 Смешивание компонентов фарша 8 Вторичное измельчение 9 Приготовление фарша 10 Шприцевание 11 Вязка колбас 12 Осадка 13 Термическая обработка 14 Охлаждение	1 Разделка мяса 2 Обвалка мяса 3 Жилровка мяса 6 Измельчен ие мяса 4 Посол и созревание мяса 8 Вторичное измельчен ие 9 Приготовл ение фарша 5 Внесение пищевых добавок 7 Смешиван ие компонент ов фарша 10 Шприцева ние 11 Вязка колбас 12 Осадка 13 Термическ ая обработка 14 Охлаждени е	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	5-10 мин.
4.	Определите последовате льность операций технологиче ской схемы производств	1 Разделка мяса 2 Обвалка мяса 3 Жилровка мяса 4 Посол мяса 5 Внесение пищевых добавок 6 Выдержка 7 Измельчение мяса	1 Разделка мяса 2 Обвалка мяса 3 Жилровка мяса 7	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	5-10 мин.

	а сырокопчен ых	8 Выдержка фарша в течение 24 часов 9 Смешивание компонентов 10 Шприцевание 11 Вязка батонов 12 Помещение батонов в осадочное отделение 13 Обработка в копильных камерах 14 Сушка	Измельчен ие мяса 4 Посол мяса 6 Выдержка 5 Внесение пищевых добавок 9 Смешиван ие компонент ов 8 Выдержка фарша в течение 24 часов 10 Шприцева ние 11 Вязка батонов 12 Помеще ние батонов в осадочное отделение 13 Обработ ка в копильны х камерах 14 Сушка			
5.	Определите последовательность операций технологической схемы производства йогурта термостатным способом	1 Предварительная обработка молока 2 Ароматизация (внесение пищевых добавок) 3 Закваска 4 Выдержка 5 Охлаждение 6 Упаковка	1 Предварит ельная обработка молока 3 Закваска 2 Ароматиза ция (внесение пищевых добавок) 6 Упаковка 4 Выдержка 5 Охлаждени е	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	5-10 мин.
6.	Определите последовательность операций технологической схемы производства спредов	1 Подготовка компонентов 2 Приемка и сортировка сырья 3 Стабилизация (внесение пищевых добавок) 4 Нормализация 5 Пастеризация 6 Охлаждение 7 Упаковка	2 Приемка и сортировка сырья 1 Подготовк а компонент ов 4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	5-10 мин.

			Нормализация 3 Стабилизация (внесение пищевых добавок) 5 Пастеризация 6 Охлаждение 7 Упаковка			
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
1.	Определите соответствие наименования отруба при разделке конины границам отделения отруба	Наименование отруба: А Задняя голяшка бескостная Б Тазобедренный отруб без голяшки бескостный В Спинно-поясничный бескостный Г Поясничный бескостный Границы отруба: 1. Получают при обвалке поясничного отруба 2. Получают при обвалке спинно-поясничного отруба 3. Получают после обвалки тазобедренного отруба без голяшки 4. Получают при обвалке задней голяшки	А = 4 Б = 3 В = 2 Г = 1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	5-10 мин.
2.	Определите соответствие наименования веществ физико-химического состава конины их содержанию, %/100 г	Наименования веществ: А. Вода Б. Белок В. Липиды Г. Минеральные вещества Содержание, %/100 г: 1. 9,9 2. 1,0 3. 69,90 4. 19,50	А=3 Б =4 В =1 Г =2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	5-10 мин.
3.	Определите соответствие наименования веществ физико-химического состава оленины их содержанию, %/100 г	Наименования веществ: А. Вода Б. Белок В. Липиды Г. Минеральные вещества Содержание, %/100 г: 1. 19,5 2. 71,0 3. 1,0 4. 8,5	А=2 Б =1 В =4 Г =3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	5-10 мин.
4.	Определите соответствие	Наименования веществ: А. Вода	А=1 Б =3	ПК-1.1 ПК-1.2	3, У, В	5-10 мин.

наименование веществ физико-химического состава мяса яков их содержание, %/100 г	Б. Белок В. Липиды Г. Минеральные вещества Содержание, %/100 г: 1. 72,6 2. 4,8 3. 21,4 4. 1,2	В =2 Г =4	ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3		

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						
1.	Какими аминокислотами наиболее богата конина?		Триптофан, фенилаланин	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
2.	Какими аминокислотами наиболее богата конина?		Триптофан, фенилаланин	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
3.	Почему мясопродукты из яков рекомендовано относить к диетическим продуктам питания?		В связи с большим содержанием белков, ПНЖК в составе липидов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
4.	Почему жир северных оленей является наиболее физиологически полноценным по сравнению с жиром традиционных животных?		Соотношение насыщенных, моновенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот составляет 32,07:32,45:35,48	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
5.	Какие особенности витаминного состава оленины?		Оленина - прекрасный источник витаминов группы В, А, РР и С.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
6.	Какие приоритетные функции о-		Сравнительно высокая величина ВСС и ВУС 66,9 и 64,5 %, что	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	3, У, В	3-5 мин.

	технологическими характеристиками обладают оленины?		можно объяснить тем, что белки мышечной ткани оленины обладают высокой степенью связывания влаги	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3		
7.	Какие потребительские характеристики присущи мясу кабана?		Мясо кабана сочное и душистое, темно-розового цвета. Считается экологически чистым. Калорийность – 122 ккал на 100 г продукта.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
8.	Заменитель молочного жира это -		Продукт с массовой долей жира не менее 99%, состоящий из многокомпонентной композиции растительных жиров, приближенный по органолептическим и физико-химическим свойствам к молочному жиру	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
9.	При производстве каких продуктов питания используется заменитель молочного жира?		Используется в производстве топленых смесей и спредов, молокосодержащих продуктов, произведенных по технологии творога, сметаны, сыра, кисломолочных продуктов, а также мороженого с заменителем молочного жира и замороженных десертов.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
10.	С какой целью применяется заменитель молочного жира при производстве продуктов питания?		Применяется для обеспечения высокой устойчивости сырья в готовой продукции и снижения себестоимости готовой продукции	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
11.	Что относится к натуральным компонентам немолочного происхождения по созданию комбинированных продуктов на молочной основе?		Различные фрукты, ягоды, овощи, злаковые и крахмалосодержащие наполнители, пищевые растения, травы, растительное масло и др.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
12.	От чего зависит pH мяса диких промысловых животных?		Величина pH мяса зависит от содержания в нем углеводов в момент убоя животного, а также от активности внутримышечных	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.

			ферментов.			
13.	Чем можно объяснить антисклеротическое действие мяса конины?		Низким содержанием холестерина 13,0-32,0 мг%	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
14.	Каков срок хранения оленины в охлажденном виде?		В охлажденном виде срок хранения оленины не превышает трех суток. Рекомендуется употреблять этот вид мяса в течение двух дней.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
15.	Альтернативное мясо это -		«Мясо» произведенное из растений	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
16.	Что является принципиальным отличием мяса дикой птицы от мяса домашней птицы?		Является меньшее количество коллагена и эластина.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
17.	Какие отрубы при разделке страусов считаются наиболее ценными для приготовления продуктов питания?		Бедренная часть и голень считаются сырьем высшего класса и составляют 2/3 от всего получаемого мяса, так как мышцы ног у страусов наиболее развиты.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
18.	Какие изменения происходят в мясе оленя в результате чрезмерно длительного хранения?		Чем дольше оленина хранится, тем более негативно сказываются низкие температуры на ее структуре. После чрезмерно длительного хранения мясо становится жестким	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
19.	Что представляют собой белки мяса животных?		Высокомолекулярные азотсодержащие соединения, структурными элементами которых являются аминокислоты	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов пищевой промышленности

(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(шифр и наименование ОПОП ВО)

профиль: «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения»

1 Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знать: прогрессивные технологии производства перспективных продуктов питания животного происхождения

Уметь: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований

ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения 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

Уметь: использовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Владеть: методиками исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами

Уметь: разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами

Владеть: навыками разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-5: Корректирует рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов

продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

ПК-5.1 - Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Знать: методики проведения стандартных и сертификационных испытаний при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Владеть: навыками проведения стандартных и сертификационных испытаний при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-5.2 - Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Знать: требования проектной документации по соответствию опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения

Уметь: проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Владеть: навыками оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

ПК-5.3 - Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Знать: рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Уметь: организовывать работу по осуществлению корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Владеть: навыками осуществления корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

1. 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».

2. 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 знаний 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.

3. 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 в обучении по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Обезжиренное молоко и пахта являются:	А) белково-углеводным сырьем Б) углеводным сырьем	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1	З, У, В	1-3 мин.

		В) белковым сырьем		ПК-5.2 ПК-5.3		
2.	Основными и наиболее ценными компонентами вторичного молочного сырья являются:	А) белки, липиды (молочный жир), углеводы (лактоза) Б) липиды (молочный жир), пахта В) углеводы (лактоза), пахта, молочная сыворотка	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1-3 мин.
3.	Содержание витаминов во вторичном молочном сырье в сравнении с цельным молоком:	А) больше Б) меньше В) такое же, как в цельном молоке	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1-3 мин.
4.	Белковые соединения обезжиренного молока и пахты представлены:	А) всеми фракциями казеина Б) сывороточными белками В) всеми фракциями казеина и сывороточных белков	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	1-3 мин.
5.	Вторичное молочное сырье - это:	А) побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными идентификационными признаками, предназначенные для использования после переработки Б) побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности,	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.

		соответствующие предъявляемым к производственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки В) побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к производственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки				
6.	Молочная сыворотка является:	А) белково-углеводным сырьем Б) углеводным сырьем В) белковым сырьем	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
7.	В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?	А. Парном, охлажденном, размороженном или соленом Б. Мороженом, охлажденном В. Парном Г. Размороженном	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
8.	Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев..., час?	А. 48 час Б. 8 час В. При температуре 6 градусов – 12 час Г. При температуре 12 градусов – 24 час	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
9.	Вторичное сырье - это?	А. Пахта, обрат Б. Пахта, сыворотка, обезжиренное молоко	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	З, У, В	1-3 мин.

		В. Обезжиренное молоко Г. Казеиновая сыворотка		ПК-5.3		
10.	Для каких видов колбасных изделий используют субпродукты?	А. Варено-копченых Б. Полукопченых В. Ливерных Г. Вареных	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
11.	Какие продукты убоя являются вторичным сырьем в пищевой промышленности?	А. Эндокринное Б. Головы, ноги В. Печень, легкие Г. Кровь	Б, В, Г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
1.	Определите последовательность выполнения технологических операций при производстве ливерной колбасы	1 Приемка и туалет сырья 2 Жилровка 3 Составление фарша 4 Охлаждение 5 Заполнение оболочки 6 Варка 7. Варка сырья 8. Упаковка 9. Измельчение	1 Приемка и туалет сырья 2 Жилровка 7. Варка сырья 9. Измельчение 3 Составление фарша 5 Заполнение оболочки 6 Варка 4 Охлаждение 8. Упаковка	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	5-10 мин.
2.	Определите последовательность операций технологической схемы производства плавленых сыров	1 Составление сырной смеси 2 Подбор сырья для плавления 3 Подбор и приготовление солей-плавителей 4 Предварительная обработка сырья и дробление 5 Внесение пищевых добавок 6 Плавление 7 Охлаждение 8 Фасование 9 Маркировка 10 Упаковка	2 Подбор сырья для плавления 4 Предварительная обработка сырья и дробление 3 Подбор и приготовление солей-плавителей 1 Составление сырной смеси 6 Плавление 5 Внесение пищевых добавок 8 Фасование 7 Охлаждение 10 Упаковка 9 Маркировка	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	5-10 мин.
3.	Определите последовательность операций технологической схемы производства белковой	1 Измельчение сырья 2 Отстаивание 3 Отделение эмульсии 4 Выдерживание в реакторе	1 Измельчение сырья 4 Выдерживание в реакторе при постоянном	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	5-10 мин.

	эмульсии из свиной шкуры для мясных рубленых продуктов	при постоянном перемешивании и температуре 45-50 °С в 3-5 %-ном растворе поваренной соли	перемешивании и температуре 45-50 °С в 3-5 %-ном растворе поваренной соли 2 Отстаивание 3 Отделение эмульсии			
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
1.	Определите соответствие наименования показателя химического состава пахты их содержанию, %/100 г	Наименования показателя химического состава: А. Жир Б. Белок В. Углеводы Г. Минеральные вещества Д. Сухое вещество Содержание, %/100 г: 1. 3,1 2. 0,5 3. 0,7 4. 4,7 5.9,1	А=2 Б =1 В =4 Г =3 Д=5	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	5-10 мин.
2.	Определите соответствие физико-химических свойств молочной сыворотки их показателям	Наименования физико-химических свойств: А. Титруемая кислотность, °Т Б. Активная кислотность, рН В. Плотность, кг/м3 Показатель: 1. 6,5-4,5 2. 13-75 3. 1022-1027	А=2 Б =1 В =3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, 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.	Вторичные сырьевые ресурсы (ВСР) - это		отходы, которые образуются в процессе основного производства	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1	3, У, В	3-5 мин.

			продукции или в результате дополнительной промышленной обработки	ПК-5.2 ПК-5.3		
2.	Технологические приемы кратковременной передержки вторичного сырья и его переработки основываются на...		оценке химического состава и биохимических свойств ресурсов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
3.	Физические способы обработки предусматривают		быстрое охлаждение или замораживание вторичного сырья растительного или животного происхождения	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
4.	Вторичное сырье птицеперерабатывающей промышленности -		головы, ноги, желудки, сердце, печень, шкурка, перо	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
5.	Шкурка птицы (с шейки, окорочков) может быть использована при производстве продуктов в качестве -		оболочки для фаршированных кулинарных изделий или в качестве замены основного сырья при производстве мясных фаршевых изделий	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
6.	Полученный путем ферментативной обработки пищевой гидролизат из голов и ног птицы характеризуется...		высокой массовой долей водо- и солерастворимых белков, свободных аминокислот	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
7.	Пищевые гидролизаты весьма полезны в технологии производства...		паштетов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
8.	Сыворотка крови животных является отходом, получаемым при...		их убое на мясокомбинате	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
9.	Сыворотка крови животных является...		эффективной биодобавкой в питательные среды для культивирования клеток в вирусологии и биотехнологии	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.
10.	Шквара -		побочный продукт жирового производства, также состоит из коллагена	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	3, У, В	3-5 мин.

11.	Кровь используется для производства -		отдельных видов колбасных изделий, черного и светлого пищевого альбумина, некоторых видов продуктов медицинского назначения	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
12.	Наличие в крови убойных животных значительного количества железа предопределяет ее применение для выработки продуктов питания, способствующих профилактике и лечению		железодефицитных анемических заболеваний	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
13.	При разработке эффективных методов и способов использования цельной крови или форменных элементов (ФЭ) неотъемлемой частью в производстве продуктов является операция по...		разрушению клеточных оболочек эритроцитов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.
14.	Субпродукты -		внутренние органы (ливер, потроха) и части туш убойных животных, за исключением мякоти мяса, пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	З, У, В	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Б1.В.06 Прогрессивные технологии продукции птицеводства

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль «Инновационные технологии производства продуктов
питания животного происхождения»

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК -1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знает: основные методы научно-исследовательской работы и маркетинговые исследования; принципы и подходы к созданию новых многокомпонентных продуктов питания; методологию проектирования состава продукта

Умеет: 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 животного происхождения

Владеет: принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения

ПК-1.2 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Знает: химический состав и химическую природу пищевых добавок и биологически активных веществ; функции пищевых веществ и их физиологическую роль для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Умеет: методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

Владеет: навыками проведения исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами.

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знает: современные методы технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства; методы моделирования и проектирования технологических процессов с целью повышения качества и безопасности продуктов, а также придания им заданных свойств в целях обеспечения конкурентоспособности производства

Умеет: применять методы моделирования и проектирования технологических процессов продуктов животного происхождения различного состава и назначения на автоматизированных линиях

Владеет: методологией разработки новых технологических решений, технологий с использованием новых видов оборудования и новых видов продуктов питания животного происхождения для обеспечения конкурентоспособности производства на автоматизированных технологических линиях

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знает: основные методы и методики планирования и координирования необходимых ресурсов, плана реализации и мониторинга выработки опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения; оценку их соответствия требованиям проектной документации

Умеет: составлять рецептурные композиции новых видов продуктов питания животного происхождения массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Владеет: основными методами создания и организации выпуска опытных партий новых видов продукции питания животного происхождения; методологией анализа и систематизации информации в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знает: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; особенности в формировании технологических схем; общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов

Умеет: находить и использовать современную научно-техническую информацию по передовому отечественному и зарубежному опыту в области технологии производства конкурентоспособной пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях с сокращением затрат на ее изготовление

Владеет: навыком продвижения новых видов: оборудования, автоматизации и механизации, программ, режимов и сырья, современных технологий и производства продуктов питания для создания новой конкурентоспособной продукции; введения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья.

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знает: требования к содержанию и оформлению отчетов, нормативно-технической документации, регламентов и пр.; принципы разработки и внесения изменений в нормативную, технологическую и техническую документацию; основные

параметры оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам

Умеет: разрабатывать и корректировать отчет, нормативную, технологическую и техническую документацию, технические регламенты при изменении технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения

Владеет: методологией оформления отчетов и нормативно-технической документации по результатам разработки и внедрения новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

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 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 знаний 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.

3 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатор)	Код планируемых результатов в обучении по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1	Как называются исследования, при которых изучаются свойства товара, рынок сбыта, реклама, а также экономический и мотивационный анализы?	А. маркетинговые Б. научно-производственные В. общенаучные	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У, З, В	1-3 мин
2	Решение, обеспечивающее наибольшую полезность экономической операции, выгоду от её применения называется	А. эмпирическим Б. необходимым. В. оптимальным.	В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У,З,В	1-3 мин
3	Хозяйства, в которых имеются все производственные подразделения, работают по циклу.	А. интенсивному; Б. замкнутому технологическому; В. незаконченному технологическому.	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин
4	Подлежат технической утилизации яйца со следующими пороками:	А. красюк; Б. насечка; В. выливка	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У,З,В	1-3 мин
5	Отрасль животноводства, занимающаяся разведением, кормлением, содержанием разных видов и пород сельскохозяйственной птицы	А. птицеводство Б. куроводство В. гусеводство	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У,З,В	1-3 мин

	называется....					
6	Питательные и биологически активные вещества птичьего яйца имеют высокую	А. питательность Б. усвояемость В. биологическую ценность	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У,З,В	1-3 мин
7	Основной продукцией птицеводства является	А. пух, перо Б. яйцо, мясо В. помет	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У,З,В	1-3 мин
8	Дополнительной продукцией птицеводства является	А. пух, перо Б. мясо В. яйцо	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин
9	Закономерно повторяющиеся периоды подъема и спада активности половых желез, перемежающиеся периодами смены оперения и прекращения яйценоскости называются :	А. циклом яйценоскости Б. ритмичность яйцекладки В. интервал	Б	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин
10	При выращивании мясной птицы предпочтение отдают оперению.	А. белому Б. пестрому В. коричневому	А	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин
11	Протеин яйца усваивается организмом человека на ...	А. 85-90 %; Б. 96-98 %; В. 56-81 %.	Б	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1-3 мин
12	Содержание белка и витаминов в птичьих яйцах и икре осетровых рыб	А. больше Б. одинаковое В. меньше	Б	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	1-3 мин
13	В желтке яйца содержится, благодаря чему желток незаменим в тесте, майонезах, кремах, шампунях.	А. лецитин Б. коллаген В. муцин	А	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	1-3 мин
14	Желток незаменим в приготовлении...	А. теста, кремов Б. вторых блюд В. клея	А	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	1-3 мин
15	Жир желтка усваивается человеком на %.	А. 90 Б. 93 В. 95 Г. 96	Г	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	1-3 мин
16	Содержание протеина в белом мясе птицы составляет%.	А. 12-25 Б. 10-30 В. 15-32	А	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1-3 мин
17	Наиболее ценной считается тушка с	А. 4-4,5 : 1 Б. 3-3,8 : 2	А	ПК-2.1 ПК-2.2	З,У,В	1-3 мин

	соотношением мякоти и костей – это ...	В. 4-4,5 : 2		ПК-2.3		
18	Кастрированный и откормленный петух в возрасте 140- 162 дня, массой после потрошения 3,6- 4,5 кг называется:	А. ростер Б. фраер В. каплун	В	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1-3 мин
19	Загару подвержены тушки:	А. кур, индеек; Б. индеек, перепелов; В. уток, гусей;	В	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1-3 мин
20	Тушки кур в потребительской таре хранят при температуре не выше -18 °С:	А. не более 3 месяцев; Б. не более 6 месяцев; В. не более 12 месяцев;	В	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	1-3 мин

Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности

Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность

21	Установите последовательнос ть операций при производстве яичного порошка:	1 сушка 2 хранение 3 упаковка и фасовка 4 прием меланжа 5 фильтрация 6 пастеризация	4 прием меланжа 5 фильтрация 6 пастеризация 1 сушка 3 упаковка и фасовка 2 хранение	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У,З,В	5-10 мин
22	Установите последовательнос ть послеубойных изменений в мясе птицы:	1 автолиз 2 созревание 3 окоченение 4 глубокий автолиз	3 окоченение 2 созревание 1 автолиз 4 глубокий автолиз	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У,З,В	5-10 мин
23	Установите последовательнос ть операций при производстве паштетов из мяса птицы	1 разделка полутуш 2 обвалка 3 жиловка и сортировка мяса 4 бланшировка и варка мяса и субпродуктов 5 подготовка шпика	2 обвалка 3 жиловка и сортировка мяса 4 бланшировка и варка мяса и субпродуктов 5 подготовка шпика 1 разделка полутуш	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У,З,В	5-10 мин
24	Установите последовательнос ть массы яиц по категориям (начиная с наивысшей)	1 45-54,9 г 2 75 г и выше 3 35 -44,9 г 4 65 -74,9 г 5 55-64,9 г	2 75 г и выше 4 65 -74,9 г 5 55 – 64,9 г 1 45 – 54,9 г 3 35 – 44,9 г	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У,З,В	5-10 мин
25	Установите последовательнос ть операций при производстве вареных колбас из мяса птицы	1 разделка и обвалка мяса 2 жиловка мяса и пластование шпика 3 посол мяса и шпика	9 приемка и туалет сырья 1 разделка и обвалка мяса 2 жиловка мяса и	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин

		4 составление фарша 5 заполнение оболочки или формы 6 осадка и обжарка 7 варка и охлаждение 8 хранение 9 приемка и туалет сырья	пластование шпика 3 посол мяса и шпика 4 составление фарша 5 заполнение оболочки или формы 6 осадка и обжарка 7 варка и охлаждение, 8 хранение			
26	Установите последовательность операций при изготовлении консервов из мяса птицы	1 порционирование 2 вакуумирование 3 герметизация банок 4 проверка герметичности 5 стерилизация 6 сортировка консервов 7 маркировка 8 подготовка к хранению 9 подготовка сырья и закладка его в банки	9 подготовка сырья и закладка его в банки 1 порционирование 2 вакуумирование 3 герметизация 4 проверка герметичности 5 стерилизация 6 сортировка консервов 7 маркировка 8 подготовка к хранению	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	5-10 мин
27	Установите последовательность операций при производстве меланжа:	1 приемка яиц 2 сортировка и санитарная обработка 3 накопление яичной массы 4 разбивание яиц	1 приемка яиц 2 сортировка и санитарная обработка 4 разбивание яиц 3 накопление яичной массы	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	5-10 мин
28	Установите последовательность операций при укладке составных частей в банки при приготовлении консервов из мяса птицы	1 жир-сырец 2 мясо 3 заливка содержимого бульоном 4 специи (перец, лавровый лист, лук)	4 специи (перец, лавровый лист, лук) 1 жир-сырец 2 мясо 3 заливка содержимого бульоном	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	5-10 мин
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
29	Установите соответствие наименования перьев птицы и их месторасположение на теле. К	Название перьев птицы: А маховые Б рулевые В кроющие Г нитевидные	А = 4 Б = 5 В = 1 Г = 2 Д = 5 - = 6	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.

	названию перьев подберите соответствующее место их расположения:	Д кисточковые Место их расположения: 1 на всем теле 2 на голове, груди, тушке 3 на копчике 4 в области плечевого пояса 5 в области хвостовых позвонков 6 в области килевой кости				
30	Установите соответствие породной принадлежности и направление продуктивности птицы. К названию породы птицы подберите соответствующее направление продуктивности	Название породы птицы: А Белый леггорн Б Род-айланд В Белый корниш Г Белый плимутрок Направление продуктивности: 1 яичное 2 мясо-яичное 3 мясное 4 яично-мясное	А = 1 Б = 2 В = 3 Г = 3 - = 4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
31	Установите соответствие породной принадлежности и их яйценоскости. К названию породы птицы подберите соответствующую яйценоскость	Название породы: А Белый леггорн Б Род-айланд В Белый корниш Г Белый плимутрок Яйценоскость кур: 1 150-170 шт. 2 100-130 шт. 3 160-180 шт. 4 Около 200 шт. 5 240 и более шт.	А = 5 Б = 4 В = 2 Г = 3 - = 1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	5-10 мин.
32	Установите соответствие породной принадлежности и и живой массой петухов. К названию породы птицы подберите соответствующую живую массу петухов этой породы	Название породы: А Белый леггорн Б Род-айланд В Белый корниш Г Белый плимутрок Живая масса петухов, кг: 1 1,8 2 2,5 3 3,5. 4 3,7 5 4,5	А = 2 Б = 3 В = 5 Г = 4 - = 1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	5-10 мин.
33	Установите соответствие вида птицы и его долю в общем балансе мирового производства мяса. К названию вида птицы подберите соответствующее ему процентное содержание	Вид птицы 1. Бройлеры 2. взрослые куры и индейка 3. другие виды птицы Процентное содержание А. около 80%, Б. 10% В. менее 5 %.	1-А 2-Б 3-В	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	
34	Установите	Название составной	А = 1	ПК-1.1	У,З,В	5-10 мин.

	соответствие химического состава яичного порошка и его процентный показатель. К названию составных частей яичного порошка подберите соответствующее процентное содержание этой части	части яичного порошка: А Вода Б Белковые вещества В Азотистые небелковые вещества Г Жир Д Зола Процентное содержание, % 1 6,4 2 43,2 3 5,8 4 40,9 5 3,6 6 12,8	Б = 2 В = 3 Г = 4 Д = 5 - = 12,8	ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
35	Установите соответствие химического состава сухого белка и его процентный показатель. К названию составных частей сухого белка подберите соответствующее процентное содержание этой части	Название составной части сухого белка: А Вода Б Белковые вещества В Азотистые небелковые вещества Г Жир Д Зола Процентное содержание, % 1 12,6 2 73,4 3 8,5 4 0,3 5 5,2 6 42,8	А = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4 Д = 5 - = 42,8	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
36	Установите соответствие категории яиц и их пороки. К названию категорий яиц подберите соответствующее название порока	Название категории яиц: А пищевые неполноценные яйца Б технические яйца Название порока яйца 1 бой 2 выливка 3 запашистые 4 красюк 5 тумак 6 диетическое	А = 1, 2, 3 Б = 4, 5 - = 6	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
37	Установите соответствие категории мяса цыплят-бройлеров и энергетическую ценность мяса. К названию категорий мяса цыплят-бройлеров подберите соответствующее энергетической	Название категории цыплят-бройлеров: А 1 категория Б 2 категория Энергетическая ценность мяса, ккал.: 1 183 2 127 3 142	А = 1 Б = 2 - = 3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.

	ценности мяса					
38	Установите соответствие термического состояния и температуры в толще грудной мышцы. К названию термического состояния тушки птицы подберите соответствующее значение температуры в грудной мышце тушки	Название термического состояния тушки птицы: А остывшая Б охлажденная В мороженная Температура в толще грудной мышцы °С: 1 25 2 0-4 3 не выше минус 8 4 1- минус3	A = 1 Б = 2 B = 3 - = 4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	5-10 мин.
39	Установите соответствие вида птицы и количества укладки в ящик тушек. К названию вида птицы подберите соответствующее значение количества тушек укладываемых в ящик	Название вида тушек птицы: А цыплят Б утят В гусят Г индюшат Количество тушек, шт.: 1 до 25 2 до 20 3 до 6 4 до 5 5 до 15	A = 1 Б = 2 B = 3 Г = 4 - = 5	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	5-10 мин.
40	Установите соответствие вида, возраста птицы и условные обозначения тушек. К названию вида, возраста птицы подберите соответствующее значение условного обозначения тушек птицы	Название вида, возраста птицы: А цыплята Б утята В гусята Г индюшата Условное обозначение тушек птицы: 1 Ц 2 УМ 3 ГМ 4 ИМ 5 ЦБ	A = 1 Б = 2 B = 3 Г = 4 - = 5	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
41	Установите соответствие способа обработки тушек птицы и условные обозначения тушек. К названию способа обработки тушек птицы подберите соответствующее значение условного обозначения	Название способа обработки тушек птицы: А полупотрошенные Б потрошенные В потрошенные с комплектом потрохов и шей Условное обозначение тушек птицы: 1 Е 2 ЕЕ 3 Р 4 ИМ	A = 1 Б = 2 B = 3 - = 4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
42	Установите соответствие вида птицы и	Название вида тушек птицы: А цесарок	A = 1 Б = 2 B = 3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	У,З,В	5-10 мин.

	количества укладки в ящик тушек. К названию вида птицы подберите соответствующее значение количества тушек укладываемых в ящик	Б уток В гусей Г индеек Количество тушек, шт.: 1 до 25 2 до 20 3 до 6 4 до 5 5 до 15	Г = 4 - = 5	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		

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

3 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 текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1	Минимальные безвозвратные потери массы сырья или полуфабриката, обусловленные установленной технологией производства готовой продукции называют _____ потерями		технологическими	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
2	Когда из одного вида вырабатывается несколько наименований продукции называется – это _____ продукция		полиномируемая	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
3	Установление необходимой меры потребления сырья при производстве продукции из водных биологических ресурсов – это _____ нормирование		технологическое	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
4	Максимальное количество сырья, материалов, топлива, тепловой и электрической энергии и других видов ресурсов,		норма расхода	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.

	расходуемых на изготовление единицы продукции – это _____ сырья и материалов					
5	Часть потрошеной тушки, состоящая из бедренной и берцовой костей, с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями – это _____.		окорочок	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
6	На специализированных предприятиях убой птицы проводят автоматически, путем бокового разреза кожи шеи, яремной вены и сонной артерии, без повреждения трахеи и пищевода. Время обескровливания кур и цесарок составляет _____ с.		90-120	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
7	Партия яиц переводится в более низкую категорию - в случае обнаружения в ней яиц с меньшей по сравнению со стандартной массой в количестве более _____ %		6	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
8	Диетическим является мясо птицы _____ и _____		кур и индеек	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
9	Массовая доля _____ соединений позволит оценить глубину формирования консервирующего эффекта в копченых мясных продуктах		фенольных	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
10	Сроки хранения сырокопченых колбас составляет _____ мес.		1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1	З,У,В	5-10 мин.

				ПК-2.2 ПК-2.3		
11	_____ мяso не допускается использовать для изделий высших сортов		замороженное дважды	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	5-10 мин.
12	Основным белком мяса является _____		миозин	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	5-10 мин.
13	Наибольшей питательностью обладает _____ ткань		мышечная	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	5-10 мин.
14	Дефект, возникающий на киле грудной кости, характеризующийся уплотнением или вздутием кожи и подкожного мышечного слоя называется _____		намин	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
15	Натуральными, панированными, рублеными, фаршированными, маринованными, в оболочке бывают _____ из мяса птицы		полуфабрикаты	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.
16	На специализированных предприятиях убой птицы проводят автоматически, путем бокового разреза кожи шеи, яремной вены и сонной артерии, без повреждения трахеи и пищевода. Время обескровливания уток, гусей и индеек _____ с.		150-180	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	У,З,В	5-10 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
дисциплине **ФТД.01 Управление человеческими ресурсами**
(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания
животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1: Организует и руководит командой

Знать: принципы организации и руководства группой

Уметь: использовать различные принципы и методы организации и взаимодействия в команде

Владеть: навыками эффективной организационной работы и лидерскими качествами

УК-3.2 Осуществляет эффективное социальное взаимодействие

Знать: особенности социального взаимодействия людей в рамках коллектива предприятия.

Уметь: анализировать особенности социального взаимодействия людей в коллективе как составного элемента менеджмента предприятия.

Владеть: методами осуществления процедур повышения эффективности социального взаимодействия с целью роста производственной и финансовой результативности деятельности предприятия.

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

Знать: принципы руководящей работы, эффективно распределяя поручения и делегируя полномочия членам коллектива

Уметь: использовать эффективные принципы работы в команде, распределяя грамотно поручения и делегируя обоснованно полномочия представителям команды

Владеть: навыками управленческой деятельности, ориентируя работу команды на достижение эффективных результатов

УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых)

УК-4.1: Применяет современные коммуникативные технологии

Знать: современные коммуникационные технологии

Уметь: использовать современный инструментарий коммуникационных технологий

Владеть: методикой применения современных коммуникационных технологий для эффективного взаимодействия в различных сферах деятельности

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

Знать: принципы осуществления коммуникационных взаимоотношений, действующих на территории РФ и за ее пределами

Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном (ых)

Владеть: навыками делового общения, используя устную и письменную речь РФ, а также иностранные языки, позволяющие выстраивать эффективные коммуникационные взаимоотношения

УК-4.3: Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных

Знать: технологию представления результатов академической и профессиональной деятельности на мероприятиях различного уровня

Уметь: использовать эффективную технику представления результатов академической и профессиональной деятельности на мероприятиях различного статуса

Владеть: методикой представления результатов научной и профессиональной деятельности для различных групп слушателей

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 культурного взаимодействия

Знать: культурные особенности и традиции различных социальных групп

Уметь: находить и использовать необходимую информацию для саморазвития и реализации эффективных взаимоотношений с различными социальными группами

Владеть: навыками взаимодействия с представителями различных социальных групп, принимая во внимание их культурные особенности и традиции

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

Знать: основы межкультурного разнообразия общества, оценивая его представителей с точки зрения социально-исторического, этического и философского подходов

Уметь: воспринимать межкультурное разнообразие общества, уделяя внимание социально-историческому, этическому и философскому контексту

Владеть: навыками оценки межкультурного разнообразия общества в современном мире

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

Знать: основы взаимодействия с представителями различных социальных групп при решении профессиональных задач

Уметь: выстраивать отношения при решении профессиональных задач, создавая недискриминационную среду общения для всех ее участников

Владеть: принципами создания недискриминационной среды при решении профессиональных вопросов

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 знаний 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	1. Внимательно прочитать текст задания.

выбором правильного ответа	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 в обучении по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Что представляет собой в системе управления персоналом физическое или юридическое	а субъект управления б объект управления в предмет управления г результат управления	а	УК-3.1-3.3	У	1-3 мин.

	лицо, от которого исходит властное воздействие?					
2.	Что представляет собой физическое или юридическое лицо, на которое оказывают властное воздействие?	А субъект управления б объект управления в предмет управления г результат управления	б	УК-3.1-3.3	3	1-3 мин.
3.	Кого выделяют среди основных категорий персонала предприятия?	а рабочих, специалистов и руководителей б руководителей, специалистов и служащих в служащих, основных рабочих и руководителей г инженеров, специалистов и вспомогательных рабочих	б	УК-3.1-3.3.	В	1-3 мин.
4.	Что является основной специфической особенностью управления персоналом?	а персонал одновременно может быть как объектом, так и субъектом управления б элементами системы управления персоналом в являются основные направления, этапы, принципы, виды и формы кадровой работы г направленность управления персоналом на рациональное использование кадров д определение средств, форм и методов осуществления поставленных целей	а	УК-3.1-3.3	3	1-3 мин.
5.	На какие группы делятся методы управления персоналом?	а организационные, экономические и психологические б административные, экономические и социально-психологические, в экономические,	б	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.4	У	1-3 мин.

		психологические и социальные г административные, социальные и психологические				
6.	Что является предметом науки управления персоналом?	а изучение отношений руководства организации с сотрудниками, а также между ними с целью наиболее полного и более эффективного использования их потенциала б анализ межличностных отношений в коллективе в совокупность методов по повышению производительности труда в организации г исследование рынка рабочей силы в определенном регионе с целью наиболее полного и более эффективного использования ее потенциала	а	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	В	1-3 мин.
7.	Какую кадровую политику проводит руководство фирмы, если фирма имеет обоснованные прогнозы развития ситуации, но при этом не имеет средств для влияния на наличную ситуацию?	а пассивная кадровая политика б реактивная кадровая политика в активная кадровая политика г превентивная кадровая политика	г	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	1-3 мин.
8.	Какие виды активной кадровой политики можно выделить с точки зрения механизмов, которые	а рациональную и авантюристическую б интуитивную и авантюристическую в рациональную и пассивную г оперативную и	а	УК-3.1-3.3	У	1-3 мин.

	используются руководством организации?	стратегическую				
9.	Как называют активную кадровую политику, когда кадровая служба предприятия располагает не только средствами диагностики персонала, но и методами прогнозирования кадровой ситуации на среднесрочный и долгосрочный Периоды?	а авантюристической б рациональной в оперативной г стратегической	б	УК-3.1-3.3	В	1-3 мин.
10.	Как называется кадровая политика, характеризующая тем, что организация прозрачна для потенциальных сотрудников на любом структурном уровне?	а авантюристической б рациональной в открытой г закрытой	в	УК-3.1-3.3.	З	1-3 мин.
11.	Как называется кадровая политика, характеризующая тем, что организация ориентируется на включение в свой состав нового персонала только с низшего должностного уровня, а замещение вакансий высших должностных позиций происходит только из числа сотрудников организации?	а авантюристической б рациональной в открытой г закрытой	г	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3	У	1-3 мин.
12.	Как называются люди, работающие в	а внутренний источник б внешний источник	а	УК-3.1-3.3	У	1-3 мин.

	организации, с точки зрения источников комплектования организации кадрами?	в индивидуальный источник г рыночный источник				
13.	Какие существуют методы набора персонала из внутреннего источника?	а внутренний конкурс, центр занятости и ротация б агентства по найму, совмещение профессий и ротация в внутренний конкурс, совмещение профессий и ротация г агентства по найму, центр занятости и ротация	в	УК-3.1-3.3	3	1-3 мин.
14.	Как называется кадровое мероприятие, призванное сопоставить между собой кандидатов на работу в одной должности и соотнести их качества с требованиями должности ?	а состязание б конкурс в отбор г наем	б	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3	В	1-3 мин.
15.	Как называются затраты по привлечению и оценке кандидатов, отнесенные на счет одного успешного (отобранного и нанятого) кандидата?	а проблемы набора и отбора б себестоимость набора и отбора в издержки набора и отбора г критерии набора и отбора	в	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3	3	1-3 мин.
16.	Как называется способ проведения опросов как целенаправленно й беседы работодателя и кандидата на должность?	а интервьюирование б тестирование в разговор г мониторинг	а	УК-3.1-3.3	У	1-3 мин.
17.	Как называют процесс активного приспособления человека к новой среде?	а ориентацией б адаптацией в функционированием г деятельностью	б	УК-3.1-3.3	3	1-3 мин.

18.	Что представляют собой индивидуально осознанные позиция и поведение, связанные с трудовым опытом и деятельностью на протяжении рабочей жизни человека?	а карьеру б продвижение в поведение г статус	а	УК-3.1-3.3	В	1-3 мин.
19.	Какие различают виды карьеры?	а профессиональную и отраслевую б отраслевую и внутриорганизационную в внешнеорганизационную и внутриорганизационную г профессиональную и внутриорганизационную	г	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	У	1-3 мин.
20.	В каком количестве направлений реализуется внутриорганизационная карьера?	а в двух основных направлениях б в трех основных направлениях в в четырех основных направлениях г в пяти основных направлениях	б	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	3	1-3 мин.
21.	Какое направление карьеры обозначает подъем на более высокую ступень структурной иерархии?	а горизонтальное направление карьеры б вертикальное направление карьеры в центростремительное направление карьеры г диагональное направление карьеры	б	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3	3	1-3 мин.
22.	Какое направление карьеры обозначает расширение или усложнение задач в рамках занимаемой ступени?	а горизонтальное направление карьеры б вертикальное направление карьеры в центростремительное направление карьеры	а	УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	В	1-3 мин.

		г диагональное направление карьеры				
23..	В обеспечении взаимодействия профессиональной и внутриорганизационной карьеры заключается ...	а главная функция планирования и реализации карьеры б главный фактор планирования и реализации карьеры в главная задача планирования и реализации карьеры г главный мотив планирования и реализации карьеры	в	УК-3.1-3.3	У	1-3 мин.
24.	Движение кадров относительно должности или повышение квалификации в пределах занимаемой должности – это ...	а служебно-квалификационный резерв б служебно-квалификационная ротация в служебно-квалификационная база г служебно-квалификационное продвижение	г	УК-3.1-3.3 УК-5.1-5.3	В	1-3 мин.
25.	Когда начинаются планирование и контроль деловой карьеры?	а после первой аттестации работника в организацию б с момента повышения в должности работника в организацию в с момента принятия работника в организацию г с момента перевода работника на руководящие должности в организации	в	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	1-3 мин.
26.	Какой этап в обучении персонала выделяют с позиции его производственно-технического назначения?	а подготовку, переподготовку и повышение квалификации б перепрофилирование, переподготовку и повышение квалификации в подготовку, перепрофилирование и повышение квалификации г подготовку, переподготовку и карьерное обучение	а	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	1-3 мин.
27.	С помощью чего, как	а подготовки б	а	УК-3.1-3.3	У	1-3 мин.

	правило, происходит обучение сотрудников новой специальности?	перепрофилирование в повышения квалификации г переподготовки				
28.	Как достигается обучение вторым (смежным) профессиям?	а перепрофилирование б переподготовкой в подготовкой г повышением квалификации	б	УК-3.1-3.3	В	1-3 мин.
29.	За счет достигается расширение или углубление знаний работников в уже освоенной профессии?	а подготовки б перепрофилирование в повышения квалификации г переподготовки	в	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3	В	1-3 мин.
30.	Где осуществляется обучение руководителей?	а на производстве б в ВУЗах г училищах д лицеях	б	УК-3.1-3.3	З	1-3 мин.
31.	К достоинствам внешних источников привлечения персонала относят:	а повышение мотивации, степени удовлетворенности трудом у кадровых работников б появление новых импульсов для развития в низкие затраты на адаптацию персонала	б	УК-3.1-3.3	З	1-3 мин.

Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности

Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность

32.	Эволюция концепции управления человеческими ресурсами предполагает определенную последовательность ...	1. Управление человеческими ресурсами 2. Гуманистическая концепция 3. Управление кадрами 4. Управление персоналом	3. Управление кадрами 4. Управление персоналом 1. Управление человеческими ресурсами 2. Гуманистическая концепция	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	3, В	5-10 мин.
33.	Этапы проектирования кадровой политики:	1. мониторинг. 2. нормирование; 3. программирование ;	2. нормирование; 3. программирование; 1. мониторинг.	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	3, У, В	5-10 мин.
34.	Структура плана кадровых мероприятий имеет	1. оценка и аттестация госслужащих; 2. определение	6. разработка концепции кадровой политики;	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	3, У, В	5-10 мин.

	определённую последовательность ...	основных задач и требований кадровой стратегии; 3. подбор и комплектование служащих государственных должностей; 4. формирование и подготовка резерва на административные государственные должности; 5. исследовательско-аналитическая работа; 6. разработка концепции кадровой политики; 7. развитие госслужащих (подготовка, переподготовка, повышение квалификации); 8. развитие мотивации госслужащих; 9. совершенствование работы службы управления персоналом. 10. социальное обеспечение госслужащих;	2. определение основных задач и требований кадровой стратегии; 3. подбор и комплектование служащих государственных должностей; 4. формирование и подготовка резерва на административные государственные должности; 7. развитие госслужащих (подготовка, переподготовка, повышение квалификации); 1. оценка и аттестация госслужащих; 8. развитие мотивации госслужащих; 10. социальное обеспечение госслужащих; 5. исследовательско-аналитическая работа; 9. совершенствование работы службы управления			
35.	Отбор персонала предполагает следующие стадии:	1. набор персонала 2. оценку кандидатов на вакантные должности 3. оценку профессиональной компетентности персонала 4. вербовку персонала	4. вербовку персонала 2. оценку кандидатов на вакантные должности 1. набор персонала 3. оценку профессиональной компетентности персонала	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	3, У, В	5-10 мин.
36.	Этапы адаптации персонала:	1. Включение в реальный рабочий процесс 2. Обучение. 3. Принятие решения о прохождении испытательного срока 4. Подготовительный. 5. Практические задания	4. Подготовительный. 2. Обучение. 5. Практические задания 1. Включение в реальный рабочий процесс 3. Принятие решения о прохождении испытательного	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	3, У, В	5-10 мин.

			срока			
37.	Этапы ознакомления с работой организации нового сотрудника	1.Ознакомление с работой на месте деятельности 2.Изучает историю, структуру, иерархию, знакомится с нормами и правилами 3.Сотрудник вникает в курс дела	3.Сотрудник вникает в курс дела 2.Изучает историю, структуру, иерархию, знакомится с нормами и Правилами 1.Ознакомление с работой на месте деятельности	УК-3.1 -3.3	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
38.	Установите соответствие между периодами эволюции и направлениями концепции управления человеческими ресурсами.	Периоды эволюции: А. 1980-1990 гг. Б. XXI век В. 1950-1970 гг. Г.1920-1940 гг. Концепция: 1. Управление персоналом 2. Гуманистическая концепция 3.Управление человеческими ресурсами 4. Управление кадрами	А = 3 Б= 2 В = 1 Г = 4	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.
39.	Соотнесите типы управления и их характеристики.	Типы управления: 1. Управление по результатам 2. Управление посредством мотивации 3. Рамочное управление Характеристики: А. модель исходит из того, что сотрудники могут самостоятельно принимать решения в пределах заранее установленных границ Б. система управления с заданием результатов при децентрализованной организации руководства В. модель опирается на изучение потребностей, интересов, настроений, личных	1=Б 2=В 3=А	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.

		целей сотрудников				
40.	Соотнесите группы функций управления человеческими ресурсами с их общими названиями	Группы функций: 1. планирование, организация, координация, регулирование, контроль 2. административная, планирования, социальная, воспитательная, мотивационная. Общие названия: А. специфические Б. универсальные	1=Б 2=А	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	3, У, В	5-10 мин.
41.	Ученый И. Ансофф выделяет четыре роли руководителя. Соотнесите роли с их обязанностями.	Роль: А. Роль лидера Б. Роль администратора В. Роль планировщика Г. Роль предпринимателя Обязанности: 1. роль предполагает способность руководителя контролировать положение дел 2. человек обладающий высоким авторитетом и способностью влиять на других людей 3. руководитель должен быть экспериментатором, находить новые виды деятельности, нестандартные решения 4. руководитель должен оптимизировать будущую деятельность организации, посредством анализа тенденций изменений	А=2 Б=1 В=4 Г=3	УК-3.1 -3.3	3, У, В	5-10 мин.
42.	Основные принципы кадровой политики организации: соотнесите общее направление	Общее направление: А. Подбор и расстановка персонала Б. Формирование и подготовка резерва В. Оценка и	А= 2 Б=1 В=3	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	3, У, В	5-10 мин.

	работы и принципы	аттестация персонала Принципы: 1. конкурсности, ротации, индивидуальной подготовки, проверки делом, регулярности. 2. соответствия, профессиональной компетенции, практических достижений, индивидуальности 3. отбора показателей, оценки квалификации, оценки осуществления заданий.				
43.	Соотнесите виды кадровой политики и действия руководства организации	Виды кадровой политики: 1. Реактивная кадровая 2. Пассивная кадровая политика 3. Превентивная кадровая политика 4. Рациональная кадровая политика Направления действий руководства организации: А. руководство предприятия имеет качественный диагноз и обоснованный прогноз развития ситуации и располагает средствами для влияния на неё. Б. у руководства организации есть обоснованные прогнозы развития ситуации при одновременном недостатке средств для оказания влияния на кадровую ситуацию В. руководство осуществляет контроль за симптомами	1=B 2=Г 3=Б 4=A	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.

		кризисной ситуации в работе с персоналом Г. У руководства организации имеется чётко выраженная программа действий в отношении персонала, кадровая работа сводится в лучшем случае к ликвидации негативных последствий				

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						
44.	Что представляет собой управление персоналом?	-	Системное, планомерно организованное воздействие с помощью взаимосвязанных организационно-экономических и социальных мер на процесс формирования, распределения, перераспределения рабочей силы на уровне предприятия	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	В	3-5 мин.
45.	Каков механизм управления персоналом?	-	Система органов управления, средств и методов, направленных на удовлетворение потребности предприятия в рабочей силе требуемого количества, качества и к определенному времени	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	3-5 мин.

46.	В чем заключается система управление персоналом?	-	Совокупность всех управленческих решений и видов деятельности, которые непосредственно связаны с организацией влияния на людей, которые работают на предприятии или в учреждении	УК-3.1 -3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	3-5 мин.
47.	Что понимают под термином «персонал»	-	Личный состав предприятий, включающий всех наемных работников, а также работающих собственников и совладельцев, работающих на обеспечение целей предприятия	УК-3.1 -3.3	У	3-5 мин.
48.	В чем суть кадровой политики предприятия?	-	Система осознанных и определенным образом сформулированных и скрепленных правил и норм, приводящих человеческий ресурс в соответствие с долговременной стратегией фирмы называется	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3	У	3-5 мин.
49.	Когда используется пассивная кадровая политика?	-	Руководство организации не имеет выраженной программы действий в отношении собственного персонала, а кадровая работа сводится к рутинному функционированию или ликвидации «непредвиденных и неведомо откуда свалившихся негативных последствий»	УК-3.1-3.3	В	3-5 мин
50.	В чем заключается реактивная	-	При данной кадровой	УК-3.1-3.3	З	3-5 мин

	кадровая политика?		политике руководство предприятия осуществляет контроль за симптомами негативного состояния в работе с персоналом, предпринимает попытки проанализировать их причины и следит за возникновением конфликтных ситуаций			
51	Когда используется активная кадровая политика?	-	Руководство имеет не только прогноз, но и средства воздействия на ситуацию, а кадровая служба способна разработать целевые кадровые программы, а также осуществлять регулярный мониторинг ситуации и корректировать исполнение программ в соответствии с параметрами внешней и внутренней среды	УК-3.1-3.3	В	3-5 мин
52.	В чем заключается авантюристическая кадровая политика?	-	Активную кадровую политику, когда кадровая служба предприятия не располагает средствами прогнозирования кадровой ситуации и диагностики персонала, однако в программу развития предприятия включены планы кадровой работы, зачастую ориентированные на достижение целей, важных для развития предприятия, но	УК-3.1-3.3	3	3-5 мин

			не проанализированных с точки зрения изменения ситуации			
53.	Какие существуют методы набора персонала из внешнего источника?	-	Существуют следующие методы набора персонала из внешнего источника: центры занятости, агентства по найму (кадровые агентства) и самостоятельный поиск через средства массовой информации ...	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	В	3-5 мин
54.	Как проводится оценка кандидатов при приеме на работу?	-	Специализированные мероприятия, направленные на анализ соответствия кандидатов (их знаний, умений, профессионально важных качеств) требованиям должности и условиям работы	УК-3.1-3.3	У	3-5 мин
55.	Какие имеются источники привлечения персонала?	-	Способы найма, рекрутирования кандидатов на работу, включающие способы распространения информации об имеющихся вакансиях, способы привлечения внимания потенциальных кандидатов и специальные способы работы с сегментами рынка рабочей	УК-3.1-3.3	У	3-5 мин
56.	Чем характеризуется профессиональная карьера?	-	Карьера, характеризуемая тем, что конкретный сотрудник в процессе своей профессиональной деятельности проходит различные стадии развития в разных	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	3-5 мин

			организациях			
57.	В чем заключается центристременительное направление карьеры?	-	Движение к ядру, руководству организации (приглашение работника на недоступные ему ранее встречи, совещания как формального, так и неформального характера)	УК-3.1-3.3	В	3-5 мин
58.	Что должна учитывать Система подготовки, переподготовки и повышения квалификации работников на предприятии?	-	Система подготовки, переподготовки и повышения квалификации работников на предприятии, с одной стороны, должна быстро реагировать на изменения потребностей производства в рабочей силе, а с другой – учитывать интересы работника	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.1	З	3-5 мин
59.	Чем характеризуется профессиональная карьера?	-	Карьера, характеризуемая тем, что конкретный сотрудник в процессе своей профессиональной деятельности проходит различные стадии развития в разных организациях	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3	З	3-5 мин
60.	Кем осуществляется переподготовка кадров, если произошло фактическое высвобождение – увольнение с Предприятия?	-	Если произошло фактическое высвобождение – увольнение с предприятия, то переподготовка кадров осуществляется территориальной службой занятости	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	3-5 мин
61.	По каким формам обучения осуществляется на предприятии подготовка новых рабочих?	-	Подготовка новых рабочих (не имевших ранее профессии) осуществляется на предприятии по следующим формам обучения индивидуальной,	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	3-5 мин

			групповой и курсовой			
62.	К кому прикрепляется обучающийся при индивидуальной форме обучения?	-	Каждый обучающийся прикрепляется к высококвалифицированному рабочему, мастеру или другому специалисту при индивидуальной форме обучения	УК-3.1-3.3	У	3-5 мин
63.	Как происходит обучение при групповой форме?	-	Обучающиеся объединяются в учебные бригады и выполняют работу согласно учебной программе под руководством бригадиров-инструкторов при групповой форме	УК-3.1-3.3	У	3-5 мин
64.	В чем состоит методика деловой оценки персонала?	-	Совокупность основных способов проведения деловой оценки персонала	УК-3.1-3.3	В	3-5 мин
65.	К какой категории рабочих применима оценка персонала по результатам?	-	Оценка персонала по результатам труда наиболее успешно может быть выполнена лишь применительно к категории рабочих-сдельщиков	УК-3.1-3.3	В	3-5 мин
66.	Как изучаются фактические затраты времени на выполнение различных работ руководителей и специалистов?	-	С помощью фотографий и самофотографий рабочего дня руководителей и специалистов	УК-3.1-3.3	З	3-5 мин
67.	Какие различают виды оценок персонала?	-	Текущая и итоговая	УК-3.1-3.3	З	3-5 мин
68.	Какая оценка персонала проводится через определенное время внутри меж аттестационного периода	-	Оценка персонала через определенное время внутри межаттестационного периода – это текущая оценка	УК-3.1-3.3	У	3-5 мин
69.	Возрастание роли стратегического подхода к управлению человеческим ресурсом в	-	С ужесточением конкуренции во всех ее проявлениях, ускорением темпов изменения	УК-3.1-3.3	З	3-5 мин

	настоящее время связано:		параметров внешней среды и возрастанием неопределенности ее параметров во времени			
70.	Какая оценка персонала проводится в конце довольно длительного меж аттестационного периода?	-	Оценка персонала в конце довольно длительного меж аттестационного периода – это итоговая оценка	УК-3.1-3.3	У	3-5 мин
71.	Какой состав аттестационной комиссии?	-	Аттестационная комиссия состоит из председателя, членов комиссии и секретаря	УК-3.1-3.3	В	3-5 мин
72.	Что такое коллективное настроение?	-	Сравнительно продолжительное, устойчивое психическое состояние умеренной или слабой интенсивности, проявляющееся в качестве положительного или отрицательного фона психической жизни людей в коллективе	УК-3.1-3.3	В	3-5 мин
73.	В чем состоит социально- психологический климат?	-	Качественная сторона межличностных отношений, проявляющаяся в виде совокупности психологических условий, которые способствуют или препятствуют совместной трудовой деятельности людей в коллективе	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	3-5 мин
74.	Чем определяется устойчивая модель поведения в теории ситуационизма?	-	Приверженцы теории ситуационизма считают, что любая наблюдаемая устойчивая модель поведения в значительной степени определяется	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3	З	3-5 мин

			скорее характеристиками ситуации, чем какими-либо внутренними типами или чертами личности			
75.	В чем состоит модель работающего человека по К. Арджирису?	-	К. Арджирис предложил модель работающего человека, которая сочетает в себе как стадии развития личности, так и ее черты (латентные характеристики личности, которые могут не совпадать с наблюдаемым поведением)	УК-3.1-3.3	У	3-5 мин
76.	Что представляет собой управление персоналом?	-	Системное, планомерно организованное воздействие с помощью взаимосвязанных организационно-экономических и социальных мер на процесс формирования, распределения, перераспределения рабочей силы на уровне предприятия	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	В	3-5 мин
77.	Каков механизм управления персоналом?	-	Система органов управления, средств и методов, направленных на удовлетворение потребности предприятия в рабочей силе требуемого количества, качества и к определенному времени	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	3-5 мин
78.	В чем заключается система управление персоналом?	-	Совокупность всех управленческих решений и видов деятельности, которые непосредственно связаны с организацией влияния на людей, которые работают на	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	3-5 мин

			предприятия или в учреждении			
79.	Что понимают под термином «персонал»	-	Личный состав предприятий, включающий всех наемных работников, а также работающих собственников и совладельцев, работающих на обеспечение целей предприятия	УК-3.1-3.3	У	3-5 мин
80.	Какие имеются источники привлечения персонала?	-	Способы найма, рекрутирования кандидатов на работу, включающие способы распространения информации об имеющихся вакансиях, способы привлечения внимания потенциальных кандидатов и специальные способы работы с сегментами рынка рабочей	УК-3.1-3.3	У	3-5 мин
81.	Чем характеризуется профессиональная карьера?	-	Карьера, характеризуемая тем, что конкретный сотрудник в процессе своей профессиональной деятельности проходит различные стадии развития в разных организациях	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3	З	3-5 мин
82.	В чем заключается центристремительное направление карьеры?	-	Движение к ядру, руководству организации (приглашение работника на недоступные ему ранее встречи, совещания как формального, так и неформального характера)	УК-3.1-3.3	В	3-5 мин
83.	Что должна учитывать Система подготовки, переподготовки и	-	Система подготовки, переподготовки и повышения	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З	3-5 мин

	повышения квалификации работников на предприятии?		квалификации работников на предприятии, с одной стороны, должна быстро реагировать на изменения потребностей производства в рабочей силе, а с другой – учитывать интересы работника			

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

№ п/ п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетен ции (индикато ра)	Код плани руем ых резул ьтато в обуче ния по дисци плине	Вре мя вып олне ния (ми н.)
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						
84.	К наименее достоверным тестам отбора кандидатов относятся:	А. психологические тесты Б. графические тесты Г. проверки профессиональных навыков Д. проверки общих знаний	Ответ: Б. графические тесты Обоснование: Данный тест не может в полной мере раскрыть потенциал кандидата.	УК-3.1-3.3	З, У, В	3-5 мин.
85.	Основой для выработки и принятия решения по стимулированию труда персонала является:	А. оценка личных и деловых качеств Б. оценка результатов труда В. Оценка труда Г. Комплексная оценка качества работы	Ответ: Б. оценка результатов труда Обоснование: Оценка результатов труда — одна из	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	3-5 мин.

			функций по управлению персоналом, направленная на определение уровня эффективности выполнения работы. Оценка результатов труда является составной частью деловой оценки персонала наряду с оценкой его профессионального поведения и личностных качеств и состоит в определении соответствия результатов труда работника поставленным целям, запланированным показателям, нормативным требованиям.			
86.	Повышение способности организации изменять численность работников в соответствии с изменениями объемов оказываемых услуг/производимых товаров путем использования добавочных или альтернативных источников рабочей силы представляет:	А. лизинг рабочей силы Б. численную адаптацию рабочей силы В. функциональную адаптацию рабочей силы Г. дистанционную адаптацию рабочей силы Д. финансовую адаптацию рабочей силы	Ответ: Б. численную адаптацию рабочей силы Обоснование: Численная адаптация персонала — это высвобождение излишней численности, набор со стороны при вновь возникшей потребности в рабочей силе в соответствии с потребностями производства. Численная адаптация персонала к потребностям производства включает в себя найм новых рабочих со стороны и оптимизацию численности уже имеющейся		З, У, В	3-5 мин.

			рабочей силы на предприятии.			
87.	К достоинствам внешних источников привлечения персонала относят:	А. повышение мотивации, степени удовлетворенности трудом у кадровых работников Б. появление новых импульсов для развития В. низкие затраты на адаптацию персонала	Ответ: Б. появление новых импульсов для развития Обоснование: Новые импульсы, а именно новые идеи, подходы и взгляды на вещи сотрудников, приглашенных со стороны, всегда оживляют коллектив. Дают новое дыхание.	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 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						
88.	Перечислите качества и навыки, необходимые сотрудникам кадровой службы для успешного выполнения своих функций:	А. знание общих законов развития организации Б. Профессионализм в области финансового управления организацией В. Особенности технологических процессов производства Г. Специфика обеспечения информационной безопасности отрасли Д. Компетентность в своей профессиональной области	Ответ: А. знание общих законов развития организации Д. Компетентность в своей профессиональной области Обоснование: Выбранные два варианта ответа подтверждают осведомленность работника и соответствующие навыки его, как представителя кадровой службы, все же остальные варианты ответов более конкретно относятся к специалистам других отделов предприятия.	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.
89.	Система управления персоналом включает в себя:	А. функциональные подразделения, их руководителей и линейных руководителей Б. общее руководство организацией В. службу технологического контроля (отдел ОТК)	Ответ: А.функциональны е подразделения, их руководителей и линейных руководителей Б. общее руководство организацией Обоснование:	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.

		Г. подразделения капитального строительства Д. функциональные подразделения и их руководителей	Выбранные ответы включают всю структуру управления персоналом. Оставшиеся ответы выделяют отдельные структурные подразделения и службы, а они все тоже могут входить в общую систему управления персоналом на предприятии.			
90.	К преимуществам внутренних источников найма относят:	А. повышение мотивации, степени удовлетворенности трудом Б. низкие затраты на адаптацию персонала В. появление новых идей, использование новых технологий Г. появление новых импульсов для развития	Ответ: А. повышение мотивации, степени удовлетворенности и трудом Б. низкие затраты на адаптацию персонала Обоснование: Мотивация позволяет сохранить постоянный штат сотрудников и предотвратить текучку кадров; привлечь в компанию лучших специалистов и удержать их; побудить сотрудников действовать в интересах компании; повысить качество и производительность труда. Адаптация – это процесс приспособления сотрудника к работе в новой организации. Цель адаптации- снижение издержек – чем быстрее сотрудник интегрируется в рабочую среду, тем быстрее	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.

			станет работать эффективно.			
91.	Перечислите возможные программы поддержки развития сотрудника, если он стремится установить и закрепить основу для будущего продвижения:	А. досрочное увольнение или добровольный выход в отставку Б. обучение В. горизонтальное перемещение Г. вознаграждение сотрудника Д. понижение в должности Е. аттестация сотрудника	Ответ: Б. обучение В. горизонтальное перемещение Обоснование: Выбранные ответы в полной мере соответствуют желанию человека продвигнуться по карьерной лестнице, но для этого в обязательном порядке необходимы новые знания и перемещения (участие в кадровых перестановках).	УК-3.1-3.3 УК-4.1-4.3 УК-5.1-5.3	З, У, В	5-10 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
дисциплине ФТД.02 Сенсорный анализ
(наименование дисциплины)
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-4.1: Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания

Знать: методы моделирования при производстве продуктов питания

Уметь: разрабатывать методики моделирования продуктов питания

Владеть: знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания

ОПК-4.2: Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения

Знать: особенности проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

Уметь: проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения

Владеть: способами проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-4.3: Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

Знать: методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

Уметь: использовать методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

Владеть: методами моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знать: основы организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

Уметь: организовать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

Владеть: навыками организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: основы внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации,

управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

Уметь: внедрять прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

Владеть: навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: основы составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Уметь: составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Владеть: навыками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

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	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом;

последовательности	правильно указана вся последовательность цифр	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».

4. 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 знаний 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.

5. 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.	Совокупность образований, включающих в себя рецепторы, афферентные нейроны, проводящие пути и проекционные зоны коры больших полушарий, называется:	1) органом чувств 2) функциональной системой 3) анализатором (сенсорной системой) 4) афферентной системой 5) эффектором	3)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
2	Конечным результатом деятельности анализаторов является формирование: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) эмоций 2) мотиваций 3) памяти 4) ощущений 5) сознания	4)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
3	Специализированны	1) полимодальными	2)	ОПК-4.1	3,У,В	1

	е нервные структуры, непосредственно воспринимающие действие раздражителей, называются: Выберите один из 5 вариантов ответа:	нейронами 2) рецепторами 3) анализаторами 4) сенсорными системами 5) псевдоуниполярными нейронами		ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		
4	Раздражитель, к действию которого рецептор приспособлен в процессе эволюции, называется: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) адекватным 2) физиологическим 3) биологическим 4) физическим 5) мономодальным	1)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
5	Изменение чувствительности рецептора в сторону повышения называется: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) десенсибилизацией 2) возбудимостью 3) специфичностью 4) демобилизацией 5) сенсibilизацией	5)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
6	Сила раздражителя в рецепторе кодируется: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) частотой возникновения рецепторного потенциала 2) амплитудой рецепторного потенциала 3) амплитудой потенциала действия 4) длительностью потенциала действия 5) частотой генераторного потенциала	2)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
7	Сила раздражителя «на выходе» афферентного нейрона (в его аксонном холмике и аксоне) кодируется: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) амплитудой потенциала действия 2) длительностью потенциалов действия 3) частотой возникновения рецепторного потенциала 4) частотой потенциала действия 5) частотой генераторного потенциала	4)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
8	Дифференциальный порог позволяет: Выберите один из 5 вариантов ответа	1) обнаружить минимальное изменение силы действующего раздражителя 2) ощутить болевое воздействие 3) определить пороги разных раздражителей 4) обнаружить	1)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1

		действие раздражителя пороговой силы 5) определить максимальную силу раздражителя				
9	Абсолютный порог (порог ощущения) позволяет: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) ощутить болевое воздействие 2) определить максимальную силу раздражителя 3) обнаружить действие раздражителя пороговой силы 4) определить пороги разных раздражителей 5) обнаружить минимальное изменение силы действующего раздражителя	3)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
10	Физиологическое значение интерорецепторов заключается в сигнализации: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) об изменении внешней среды организма 2) об изменении внешней и внутренней среды организма 3) об изменении внутренней среды организма 4) исключительно о болевом воздействии 5) о повреждающем воздействии	3)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
11	Какая формулировка соответствует содержанию закона Вебера: Выберите один из 4 вариантов ответа:	1) ощущение увеличивается пропорционально силе раздражения 2) ощущение уменьшается обратно пропорционально силе раздражения 3) отношение минимально ощутимого прироста раздражения к исходному раздражению есть величина постоянная 4) отношение исходного раздражения к максимально ощутимому приросту раздражения есть величина постоянная	3)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
12	Какая формулировка соответствует содержанию закона Вебера-Фехнера: Выберите один из 4 вариантов ответа:	1) ощущение увеличивается пропорционально силе раздражения 2) ощущение увеличивается пропорционально	2)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1

		логарифму силы раздражения 3) ощущение уменьшается пропорционально увеличению силы раздражения 4) ощущение уменьшается пропорционально логарифму увеличения силы раздражения				
13	Где происходит обнаружение и различение сигналов в анализаторах: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) кора больших полушарий 2) подкорковые нервные центры 3) рецепторы 4) синапсы 5) проводниковая часть	3)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
14	На каком уровне анализаторов происходит детектирование признаков сенсорных сигналов и опознание образов: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) рецепторы 2) афферентные волокна 3) подкорковые центры 4) кора больших полушарий 5) гипоталамо- гипофизарный комплекс	4)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
15	Какие из рецепторов относятся к первичночувствующим: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) тактильные 2) слуховые 3) фоторецепторы 4) вестибулорецепторы 5) вкусовые	1)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
16	Какие из рецепторов относятся к первичночувствующим: Выберите один из 5 вариантов ответа	1) слуховые 2) фоторецепторы 3) обонятельные 4) вестибулорецепторы 5) вкусовые	3)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
17	Какие из рецепторов относятся к первичночувствующим: Выберите один из 5 вариантов ответа	1) слуховые 2) вестибулорецепторы 3) вкусовые 4) фоторецепторы 5) температурные	5)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
18	Какие из рецепторов относятся к первичночувствующим: Выберите один из 5 вариантов ответа	1) слуховые 2) вестибулорецепторы 3) болевые 4) фоторецепторы 5) вкусовые	3)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
19	Какие из рецепторов относятся к первичночувствующим: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) слуховые 2) проприорецепторы 3) вестибулорецепторы 4) фоторецепторы 5) вкусовые	2)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
20	Какие из рецепторов относятся к вторичночувствующим:	1) обонятельные 2) тактильные 3) вестибулярные 4) проприорецепторы	3)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1	3,У,В	1

	Выберите один из 5 вариантов ответа:	5) болевые		ПК-2.2 ПК-2.3		
21	Какие из рецепторов относятся к вторичночувствующим: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) обонятельные 2) фоторецепторы 3) тактильные 4) проприорецепторы 5) болевые	2)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
22	Назовите основную функцию рецепторов: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) генерация потенциалов действия 2) восприятие адекватного раздражителя 3) проведение возбуждения к нервным центрам 4) преобразование нервного возбуждения в любой вид энергии 5) узнавание известного предмета	2)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
23	Назовите основную функцию рецепторов: Выберите один из 5 вариантов ответа	1) генерация потенциалов действия 2) проведение возбуждения к нервным центрам 3) преобразование нервного возбуждения в любой вид энергии 4) узнавание известного предмета 5) преобразование определенного вида энергии в распространяющееся возбуждение	5)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
24	Место возникновения разрядов афферентных импульсов: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) в аксонном холмике нейрона 2) в теле афферентного нейрона 3) в рецепторной клетке 4) в ближайшем к рецептору перехвате Ранвье 5) на постсинаптической мембране вторичночувствующего рецептора	4)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
25	Свойство рецепторного потенциала...: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) не подчиняется закону "все или ничего" 2) подчиняется закону "все или ничего" 3) не способен к суммации 4) обладает способностью к самораспространению 5) амплитуда не зависит от силы	1)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1

		раздражения				
26	Свойство рецепторного потенциала: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) подчиняется закону "все или ничего" 2) не способен к суммации 3) способен к суммации 4) обладает способностью к самораспространению 5) амплитуда не зависит от силы раздражения	3)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
27	Назовите изменение, возникающее в анализаторах при их адаптации: Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) увеличение амплитуды рецепторного потенциала 2) уменьшение амплитуды рецепторного потенциала 3) уменьшение амплитуды потенциала действия 4) увеличение частоты афферентных импульсов 5) блокада проведения возбуждения по нерву	2)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
28	Какие из перечисленных рецепторов относятся к быстро адаптирующимся (фазным): Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) обонятельные 2) зрительные 3) слуховые 4) тельца Пачини 5) вкусовые	4)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
29	Какие из перечисленных рецепторов относятся к быстро адаптирующимся (фазным): Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) обонятельные 2) тельца Мейснера 3) зрительные 4) слуховые 5) вкусовые	2)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
30	Какие из перечисленных рецепторов относятся к медленно адаптирующимся (тоническим): Выберите один из 5 вариантов ответа:	1) рецепторы растяжения легких 2) тельца Мейснера 3) зрительные 4) слуховые 5) вкусовые	1)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1
31	Какая зависимость между величиной деполяризации мембраны первичночувствующего рецептора и частотой афферентных	1) зависимости нет 2) логарифмическая 3) обратнопропорциональная 4) прямопропорциональная	4)	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	1

	импульсов: Выберите один из 4 вариантов ответа					
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
32	Установите последовательность метода определения «порога распознавания»	А. Готовят основные растворы Б. В 10 пронумерованных стеклянных сосудов наливают около 30 см ³ контрольных растворов В. Готовят контрольные	А В Б	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3
33	Установите последовательность применения метода «дуо-трио»	А. Просят испытуемого определить в каждой паре, какой образец идентичен образцу С, и результат записать в анкету Б. . Испытуемому предлагают один стандартный образец С, который соответствует контрольному раствору А или контрольному раствору Б В. Испытуемому предлагают шесть пар образцов одного вкуса	В Б А	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
34	В аналитической терминологии выделяют четыре основных вида вкуса. Установите соответствие:	А. Ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор хлорида натрия Б. Ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор сахарозы В. Ощущение, для которого типичными вкусовыми стимулами являются водные растворы кофеина, хинина и некоторых других алкалоидов Г. Ощущение, для которого типичными вкусовыми стимулами являются водные растворы винной, лимонной и ряда других кислот 1. Кислый 2. Горький	А=4 Б=3 В=2 Г=1	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3

		3. Сладкий 4. Соленый				
35	Установите соответствие проведения дегустаций	А. Формулировка цели, задач, порядка работы дегустационной комиссии (председатель или организатор испытаний) Б. Работа дегустаторов В. Обсуждение результатов 1. 15 ин 2. 30 мин 3. 15 мин	А.=3 Б.=2 В.=1	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	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						
36	Оценка качества продуктов органами чувств называется		органолептикой	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3
37	К показателям на содержание токсичных элементов в продуктах относятся?		гигиенические	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3
38	Нитрозамины в продуктах образуются при использовании		Нитрозамины могут синтезироваться в пищевых продуктах из нитратов и нитритов, добавляемых в пищевые продукты в качестве консервантов в количествах, превышающих максимально допустимые уровни (МДУ). В копченом, сушеном и соленом мясе, солодовом пиве, солоде, копченой рыбе, маринованных и соленых овощах, а также в растениях, выращенных в	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3

			условиях повышенной влажности, образование нитрозаминов может происходить за счет загрязняющих их бактерий.			
40	Восприятие запаха, вкуса относятся к ?		Обоняние и вкус в значительной степени связаны с функцией пищеварения, поэтому относятся к внутренним чувствам тела. Их формируют ощущения, получаемые мозгом из рецепторов, расположенных во внутренних органах. Воспринимающие структуры органов обоняния и вкуса – хеморецепторы.	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3
41	Какие существуют следующие групповые показатели качества продовольственных товаров?		эргономические, эстетические, патентно-правовые, унификации и стандартизации, экологические, назначения, технологические, экономические, сохраняемости, транспортабельности, безопасности потребления	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3
42	Как называются исследования, осуществляемые с помощью органов чувств специалиста-дегустатора без применения измерительных приборов		дегустация	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3
43	В результате исследований, которые проводят в области химии запаха, и интенсивной разработки ароматизаторов ароматизирующие (одорирующие) вещества разделены на три группы. Какие это группы?		К первой группе относятся природные вещества, которые можно подразделить на два класса: одорирующие смеси, встречающиеся в природе в натуральном виде, например эфирные масла (лимонное, апельсиновое, укропное, лавровое, кориандровое и др.), и соединения или смеси, получаемые путем	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3

			экстракции из натурального сырья, в частности эвгенол, цитраль. Вторую группу составляют синтетические вещества, идентичные природным: ванилин, коричный альдегид, кумарин и др. Благодаря успехам аналитической химии, прежде всего хромато-масспектрометрии, за последние 30 лет в пищевых продуктах идентифицированы тысячи летучих веществ. Их изучение продолжается. К третьей группе относятся соединения, полученные искусственным путем, и соединения, до сих пор не обнаруженные и в продуктах.			
44	На какие виды делится восприятие кожей механических раздражителей?		По характеру раздражения касание - неустойчивая деформация, давление - статическая, вибрация - пульсирующая деформация.	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3
45	На какие группы делятся цвета?		Все цвета подразделяются на хроматические (окрашенные) и ахроматические (неокрашенные). К последним относится серый цвет, имеющий оттенки в диапазоне от белого до абсолютно черного. Серый цвет отсутствует в спектре и не может быть охарактеризован длиной волны электромагнитного спектра. Этот цвет определяется лишь показателем яркости.	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3
46	Как называется явление когда при многократном воздействии очень слабых стимулов, поступающих последовательно		Сенсибилизацией.	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	3,У,В	3

	один за другим в значительные промежутки времени, впечатлительность органа вкуса или обоняния может повыситься и долго сохраняться					
47	Как называется индивидуальная восприимчивость запахов и вкусов?		Аносмия	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	3
48	В чем суть метода определения «порога распознавания»?		Метод заключается в определении минимальной концентрации вкусового вещества, при которой испытуемый способен правильно распознавать качество основного вкуса: сладкий, соленый, кислый и горький	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	З,У,В	3

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
дисциплине __ФТД.03
Основы социализации личности
(наименование дисциплины)

Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов
питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП ВО)

6. 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	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».

обоснованием выбора		
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 знаний 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 (индикатор а)	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	а) индивид б) личность в) индивидуальность г) психотип	Б	УК-6.1	У,З,В	1-3 мин.

	деятелем общественного развития					
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 последовательность 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.	1) Участие в образовательных учреждениях (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).	1. Взаимодействие с семьей и 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.	УК-6.1	У,З,В	3-5 мин.
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	1) Академическая социализация. 2) Социализация через	1. Академическая социализация.	УК-6.1, УК-6.2	У,З,В	3-5 мин.

	учреждениях в правильном порядке:	взаимодействие со сверстниками. 3) Социализация через взаимодействие с преподавателями. 4) Социализация через взаимодействие с учебными материалами. 5) Социализация через участие во внеурочных мероприятиях.	2. Социализация через взаимодействие с преподавателями и. 3. Социализация через взаимодействие со сверстниками. 4. Социализация через участие во внеурочных мероприятиях. 5. Социализация через взаимодействие с учебными материалами.			
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	УК-6.2, УК-6.3	У,3,В	3-5 мин.

			других культурных мероприятий.			
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 установок, представляя различные социокультурные модели. Г) Обеспечивает адаптацию к социальным требованиям, формирует роли и статусы в социуме.	A=1 Б=3 В=4 Г=2	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	3-5 мин.
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	A=3 Б=1 В=2 Г=4	УК-6.1, УК-6.2,	У,З,В	3-5 мин.

		близостью.				
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, 3, 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) 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.	А=1 Б=2 В=3 Г=4	УК-6.3	У,3,В	3-5 мин.

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,3,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,3,В	5-10 мин.
3.	Каким образом культура и социальное окружение влияют на формирование ценностей личности?	-	Культура и социальное окружение влияют на формирование ценностей личности через процессы социализации, определяя, что считать важным и приемлемым в данном обществе.	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	У,3,В	5-10 мин.
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,3,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	Ответ 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 в) социальные институты г) социальные общности д) социальные санкции	А Социальные отношения описывают взаимоотношения, связи и контакты между людьми в обществе, включая коммуникацию, взаимодействие и влияние друг на друга.	УК-6.3	У,З,В	3-5 мин.
4.	Социальное существо, включенное в	а) индивид б) личность в)	Б Личность - это социальное существо,	УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	3-5 мин.

	общественные отношения и являющееся деятелем общественного развития	индивидуальность г) психотип	обладающее уникальными чертами и способностями, вовлеченное в общественные отношения и активно влияющее на общественное развитие.			
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	Ответ: 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	Ответ: А) Возраст и В) Учителя и одноклассники. Обоснование: Возраст играет важную роль в социализации, поскольку разные возрастные группы подвергаются разным влияниям и	УК-6.1, УК-6.3	У,З,В	5-10 мин.

			задачам социализации. Учителя и одноклассники также оказывают 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	Ответ: А) Социальные сети и Б) Культурные традиции. Обоснование: 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	Ответ: А) Религиозные убеждения и В) Работа и профессиональное окружение. Обоснование: Религиозные убеждения могут продолжать оказывать влияние на личность взрослого человека, определяя его ценности и моральные установки. Работа и	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3	У,З,В	5-10 мин.

			профессиональн ое окружение также имеют большое значение, поскольку они определяют социальный статус, общение и цели в жизни.			

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

ФТД.04 Особенности взаимодействия лиц с ограниченными возможностями здоровья в трудовом коллективе (наименование дисциплины)

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания из животного сырья

Профиль Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

(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 знаний 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	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа

с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	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.	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	А	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	1-3 мин.

		утверждение себя в системе общественных отношений г) система связей и отношений, объединяющих какое-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,	1) Подготовить рабочее место, учитывая потребности инвалида по зрению (предоставить адаптивные технологии, организовать удобное освещение и расположение мебели). 2) Обеспечить доступ	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	УК-3.1, УК-3.4,	У,З,В	3-5 мин.

	необходимо следовать определенной последовательности действий:	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 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.	обучение и поддержку по использованию адаптивных технологий и программ. 4. Организовать процесс коммуникации, учитывая особенности зрительной недостаточности. 5. Провести оценку рабочего места 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).	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	УК-3.1,	У,З,В	3-5 мин.

		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 инвалидного 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	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.			

		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 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	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.

		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 программам и инструментам при необходимости). 5) Провести регулярные обратные связи и оценки, чтобы адаптировать рабочую среду и процессы под	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.

		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.	Варианты: 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, 3, В	3-5 мин.
10.	Взаимодействие с инвалидом в трудовом коллективе требует понимания особых потребностей и ситуаций. Соотнесите описанные ситуации с наиболее подходящими формами	А. Инвалид испытывает затруднения в передвижении по рабочему месту. Б. Инвалид часто сталкивается с недопониманием и предвзятыми отношениями со стороны коллег. В. Инвалид нуждается в специализированной медицинской	А = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4	УК-3.1, УК-3.4 ,	У, 3, В	3-5 мин.

	поддержки.	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-за своих зрительных или	A = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4	УК-3.1, УК-3.4	У, З, В	3-5 мин.

		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	A = 1 Б = 2 В = 3 Г = 4	УК-3.1, УК-3.4	У, 3, В	3-5 мин.

		обучения коллектива навыкам эмпатии и понимания особенностей 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)	УК-3.4	У, З, В	5-10 мин.

			и психоэмоциональными.			
3.	Какие виды адаптации рабочего места помогают сотрудникам с ограниченными возможностями здоровья быть более эффективными?	-	Адаптации рабочего места включают в себя ряд мер, например, установку специального оборудования (например, подъемные столы или специальные кресла), реорганизацию рабочего пространства для обеспечения доступности и удобства, а также использование адаптивных технологий, которые позволяют сотрудникам с ограниченными возможностями здоровья более эффективно выполнять свои задачи.	УК-3.1, УК-3.4 ,	У, 3, В	5-10 мин.
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, 3, 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, 3, В	5-10 мин.
6.	Каковы преимущества разнообразия в команде, включая сотрудников с ограниченными	-	Разнообразие в команде содействует более креативному и инновационному мышлению. Сотрудники с	УК-3.1, УК-3.4	У, 3, В	7

	возможностями здоровья?		ограниченными возможностями могут приносить уникальные точки зрения и идеи, способствуя разнообразию и усилению коллективного интеллекта.			

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.	УК-3.1 УК-3.4,	У, З, В	3-5 мин.

			Внешняя интеграция относится к процессу интеграции между различными социальными группами, национальностями, регионами или странами.			
3.	В условиях «включённого образования» ребёнок с ОВЗ поставлен перед необходимостью овладеть государственными образовательными 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 психологией	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 социальных структурах и требуют взаимодействия между индивидами для их выполнения.	УК-3.1, УК-3.4,	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.	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	Ответ: 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-3.3	У, 3, 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.	Ответы: 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, 3, В	5-10 мин.
7.	Какое	Варианты	Ответ Б) и Г)	УК-3.1,	У, 3, В	5-10

	поведение является наиболее подходящим при взаимодействии с инвалидом по зрению?	ответов: А) Избегать контакта с инвалидом, чтобы не вызывать 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.	предлагает помощь без навязывания, что способствует уважению к личной неприкосновенности инвалида и подчеркивает важность проявления сочувствия и поддержки, но не в ущерб их самоуважению.	УК-3.4, ,		мин.
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	Правильные ответы: 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, 3, В	5-10 мин.