

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Факультет агротехнологический
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

для оценки уровня сформированности компетенций
по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
профиль «Технология молочных продуктов»
код и наименование

Федеральный государственный образовательный стандарт *высшего образования*
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
код и наименование

утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации
от «11» августа 2020 г. №937

Якутск 2024

Разработчик(и) : к.т.н., доцент Занданова Т.Н.
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. / Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры № 16 от « 10 » июня 2024 г.

Председатель МК факультета/цикловой комиссии Евсюкова В.К. /Евсюкова В.К./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета/цикловой комиссии № 6 от « 18 » 16 2024 г.

Декан факультета/директор колледжа/филиала Сидоров А.А. /Сидоров А.А./

« 18 » 06 2024 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2. ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ	4
3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО КОМПЕТЕНЦИЯМ И ДИСЦИПЛИНАМ....	6
4. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ	15
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	15
5.КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	57
6.ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ.....	58

1. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для оценки планируемых результатов освоения образовательной программы, полученных в ходе освоения образовательной программы *высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология молочных продуктов*

Структура, содержание и объем фонда оценочных средств соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта *высшего образования/среднего профессионального образования* по направлению подготовки/специальности, Профессионального стандарта Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения от 30.08.2019 г. и учебному плану, утвержденному от № 68 от 31.03.2022

ФОС используется для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, осуществления внутренней оценки качества образования, кроме того, для проведения процедуры государственной аккредитации по образовательной программе.

2. ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Таблица 1

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действия	10
УК -2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	10
УК -3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработать командную стратегию для достижения поставленной цели	12
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	18
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	12
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	21
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	20
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	20
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений	13
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	10

ОПК-5	Способен организовать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.	18
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	12
ПК-1	Способен разрабатывать технологии производства продуктов питания животного происхождения	23
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением новых продуктов питания животного происхождения	28

3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО КОМПЕТЕНЦИЯМ И ДИСЦИПЛИНАМ

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины (модуля), практики	Курс	Номер задания
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действия	<p><i>ИД 1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</i></p> <p><i>ИД 2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи</i></p> <p><i>ИД 3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</i></p>	Философия науки	1	1-10
			Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	2	1-10
УК -2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p><i>ИД 1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.</i></p> <p><i>ИД 2. Определяет ожидаемые результаты</i></p>	Проектирование нормативной и технической документации на пищевые продукты	2	1-10

		<p>решения выделенных задач ИД 3 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения</p> <p>ИД 4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>	<p>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>	2	1-10
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработать командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>ИД 1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p> <p>ИД 2 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>	<p>Психология делового общения</p>	1	1-12
			<p>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>	2	1-12
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том	<p>ИД 1 Демонстрирует умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в</p>	<p>Иностранный язык для делового общения</p>	1	1-18

	числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	академической коммуникации общения ИД .2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации и решения профессиональных задач на иностранном языке ИД 3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на иностранном языках. ИД 4. Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	2	1-18
УК-5	Способен анализировать и учитывать	ИД 1 Находит и использует необходимую для саморазвития и	Философия науки	1	1-12

	разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	взаимодействия с другими информацией о особенностях и традициях различных культур. ИД 2 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	<i>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</i>	2	1-12
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования	ИД 1 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,	<i>Психология делового общения</i>	1	1-21
			<i>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</i>	2	1-21

	на основе самооценки	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда ИД2 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИД 3 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.			
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД 1 Способен поддерживать и развивать инновационно-технический потенциал предприятия ИД 2 Использует системный подход к формированию конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения ИД 3 Способен разрабатывать эффективную стратегию	Экономика пищевых предприятий	2	10-20
			Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения	2	1-10
			Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	2	1-20

		<i>предприятия</i>			
<i>ОПК 2</i>	<i>Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</i>	<i>ИД 1 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</i>	<i>Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения</i>	<i>2</i>	<i>1-20</i>
<i>ОПК 3</i>	<i>Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений</i>	<i>ИД 1 Умеет оценивать риски производства ИД 2 Управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений</i>	<i>Управление качеством пищевых продуктов</i>	<i>1</i>	<i>1-13</i>
			<i>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</i>	<i>2</i>	<i>1-13</i>
<i>ОПК 4</i>	<i>Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</i>	<i>ИД 1 знает методы моделирования продуктов ИД 2 умеет проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения</i>	<i>Моделирование пищевых продуктов</i>	<i>1</i>	<i>1-10</i>
			<i>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</i>	<i>2</i>	<i>1-10</i>
<i>ОПК 5</i>	<i>Способен организовать научно-исследовательские и</i>	<i>ИД 1 Обосновывает актуальность, теоретическую и</i>	<i>Теоретические основы организации научно-исследовательской работы</i>	<i>1</i>	<i>1-18</i>

	научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.	<p>практическую значимость выбранной темы научного исследования</p> <p>ИД 2 Умеет разрабатывать план и программу научного исследования</p> <p>ИД 3 Выбирает методы и средства эмпирического исследования</p> <p>ИД 4 Умеет представлять результаты исследования в виде научного отчета, статьи, доклада, магистерской диссертации</p> <p>ИД 5 Проводит патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологий и продукции с целью оформления заявки на изобретение</p>	Защита интеллектуальной собственности	1	1-18
			Учебная технологическая практика	1	1-18
			Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	2	1-18
ОПК 6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их	<p>ИД 1 Способен использовать нормативно-техническую документацию, регламентирующие разработку методического обеспечения образовательной программы</p> <p>ИД 2 Способен разрабатывать документы по научно-методическому обеспечению</p>	Проектирование образовательной программы	2	1-12
			Учебная педагогическая практика	2	1-12
			Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	2	1-12

	<i>реализации</i>	<i>образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности</i> ИД 3			
ПК-1	<i>Способен разрабатывать технологии производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>ИД-1. Проводит научно-исследовательские работы в области прогрессивных технологий производства молочных продуктов</i> <i>ИД-2 Проводит исследование свойств сырья, пищевых добавок для выработки продуктов с заданными функциональными свойствами.</i> <i>ИД 3 Применяет современные методы исследования в научно-исследовательской работ</i>	<i>Технология переработки вторичного сырья</i>	1	1-3
			<i>Общая технология отрасли</i>	1	6-8
			<i>Производственная практика: Научно-исследовательская работа</i>	1,2	1-23
			<i>Преддипломная практика</i>	2	1-23
			<i>Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов</i>	1	9-13,
			<i>Биотехнологические процессы производства биологически активных добавок</i>	1	22-23
			<i>Технология продуктов функционального назначения на молочной основе</i>		14-16
			<i>Инновационные технологии в молочной промышленности</i>	2	17-21
			<i>Технология национальных молочных продуктов</i>	2	4-5
	<i>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</i>	2	1-23		
ПК -2	<i>Способен управлять испытаниями и внедрением новых</i>	<i>ИД 1 Составляет технологические расчеты при проектировании новых</i>	<i>Технология переработки вторичного сырья</i>	1	6,7,8,
			<i>Общая технология отрасли</i>	1	1-2,10,11

<p><i>продуктов питания животного происхождения</i></p>	<p><i>или модернизированных производств и/или производственных участков по производству молочных продуктов</i></p> <p><i>ИД 2 Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</i></p> <p><i>ИД 3 Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации</i></p>	<p><i>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</i></p>	2	1-27
		<p><i>Инновационные технологии в молочной промышленности</i></p>	2	9,10,12,13,14,15,16,
		<p><i>Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов</i></p>	1	17,18,19,
		<p><i>Производственная практика: Научно-исследовательская работа</i></p>	1,2	1-27
		<p><i>Преддипломная практика</i></p>	2	1-27
		<p><i>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</i></p>	2	1-27

4. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-1

Инструкция к заданиям 1-10: выберите один правильный ответ. Пример ответа: А

Задание №1. Впервые термин «философия» употребил...

- А) ...Сократ
- Б) ...Пифагор
- В) ...Геродот

Задание №2. Выберите верное определение термина «философия».

- А) наука о всеобщих законах развития природы, общества и мышления.
- Б) форма общественного сознания.
- В) учение об общих принципах бытия и познания, об отношении человека и мира.

Задание №3. Онтология – это...

- А) ...учение о познании.
- Б) ...учение о духовном развитии.
- В) ...учение о бытии.

Задание №4. Назначение философии состоит в ...

- А) ...изучении психического состояния индивида.
- Б) ...возвышении и совершенствовании человека.
- В) ...создании нового типа людей.

Задание №5. Выберите особенности философии.

- А) Философия ищет истину через опыты и эксперименты.
- Б) Философия является только теоретической наукой.
- В) Философия – это наука, которая существует ради самой себя.

Задание №6. Гуманистическая функция философии проявляется в...

- А) ...способности давать цельную картину мира.
- Б) ...определении способов достижения целей.
- В) ...заботе о благе человека и человечества.

Задание №7. В чем сходство между мифологическим и религиозным мировоззрениями?

- А) Обрядовость и ритуальность.
- Б) Деятельность человека полностью зависит от культуры господствующего мифа или религии.
- В) И в первом и во втором случае люди верят в одного фундаментального бога.

Задание №8. Философское мировоззрение основано на...

- А) ...беспочвенных верованиях.
- Б) ...научно доказанных теориях.
- В) ...рациональном мышлении и логических законах.

Задание №9. Инструкция к выполнению заданию: сопоставьте термин и его определение.

Пример ответа: А-1; Б-2; В-3; Г-4; Д-5

Термин	Определение
А) Эстетика	1) учение о мышлении
Б) Этика	2) учение о познании
В) Логика	3) учение о человеке
Г) Гносеология	4) учение о прекрасном
Д) Антропология	5) учение о нормах и правилах поведения

Задание №10. Инструкция к выполнению теста: соотнесите основной принцип средневековой философии и его характеристику. Пример ответа: 1-Б; 2-Г; 3-А

№	Принцип	№	Характеристика
1	Геоцентризм	А	Приоритет духовных ценностей
2	Догматизм	Б	Бог как истинное бытие
3	Психологизм	В	Человек как творение бога
		Г	Вера откровение как путь познания

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-2

Инструкция к выполнению заданиям №1-10: выберите вариант правильного ответа.

Пример ответа - 3

Задание № 1 Какие фазы относятся к жизненному циклу продукции?

Ответ:

1. Производство, реализация, утилизация
2. Сырье, производство, реализация, эксплуатация
3. Потребительский спрос, проектирование, опытно-промышленная апробация, серийное производство, реализация, эксплуатация, утилизация
4. Реализация, эксплуатация, утилизация
5. Опыттно-промышленная апробация, серийное производство, реализация, эксплуатация, утилизация

Задание № 2. Каким документом по руководству к применению является Технический регламент?

Ответ:

- 1 Обязательным;
- 2 Рекомендательным;
- 3 Условным.

Задание №3 Что является объектами технических условий являются:

Ответ:

- а) Сырье;
- б) Продукция;
- в) Полуфабрикаты;
- г) Все перечисленное в пунктах а, б, в.

Задание №4. Нормативный документ, устанавливающий требования к качеству конкретной продукции (услуге), называется

Ответ:

- 1 Стандартом
- 2 Регламентом
- 3 Правилами
- 4 Техническими условиями

Задание №5. В каких случаях разрабатываются технические условия?

Ответ:

- 1 При отсутствии национального стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) или межгосударственного стандарта (ГОСТ), действующего в Российской Федерации в качестве национального стандарта, вида общих технических условий или вида технических условий, при наличии стандартов вида общих технических условий или вида технических условий, когда держатель подлинника считает нужным уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту
- 2 При наличии заявки потребителей.

Задание №6. Что устанавливают в технических условиях на конкретную продукцию при отсутствии национальных общих технических условий?

Ответ:

1. Физико-химические и органолептические показатели и ссылки на действующие технические регламенты по требованиям безопасности, межгосударственные и национальные стандарты в части требований к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и стандартизованные методы ее испытания, распространяющиеся на конкретную группу пищевой продукции
2. Требования к условиям производства конкретной продукции

Задание №7. Как можно одним словом назвать деление множества на подмножества, имеющие одинаковые признаки?

Ответ

- 1.Классификация
- 2.Селекция
- 3.Оптимизация.

Задание № 8. Как называется деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг?

Ответ:

- 1 Селекцией
- 2 Стандартизацией
- 3 Метрологией
- 4 Сертификацией

Задание №9. Укажите лишний вид стандартов?

Ответ:

- 1 Основополагающие
- 2 На продукцию
- 3 На услуги
- 4 На термины и определения
- 5 На сроки хранения продукции

Задание №10Кто утверждает стандарт предприятия?

Ответ:

- 1 Отраслевые органы государственного управления
- 2 Центры стандартизации, метрологии и сертификации
- 3 Руководство организаций

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-3 (Психология делового общения)

Инструкция к выполнению заданий №1-10: дополните предложение.

Пример ответа: 1

Задание №1 Автором психоанализа является...

Ответ

1. З.Фрейд
2. Д.Уотсон
3. Л.С.Выготский
4. Э Фромм

Задание № 2 Оценка личностью самой себя, своих возможностей и качеств есть....

1. Самовыражение
2. Самооценка

3. Саморегуляция
4. Самоутверждение

Задание № 3 Возникновение побуждения и постановка цели, стадия обсуждения и борьбы мотивов, принятие решения и исполнение относятся к фазам

Ответ

1. Волевого процесса
2. Формирование характера
3. Формирование памяти
4. Мыслительного процесса

Задание № 4 Коллектив – Это...

Ответ

1. Группа людей, в которой взаимоотношения опосредуются только личностью значимыми целями
2. Совокупность людей, совместно проводящих досуг
3. Объединение людей, связанных общими целями, стремлениями
4. Объединение людей, связанных общими целями, стремлениями, с определенной структурой, органами управления

Задание № 5 Центральная нервная система включает в свой состав:

1. Все перечисленное
2. Головной и спинной мозг
3. Вегетативную нервную систему
4. Соматическую нервную систему

Задание № 6 Психический процесс создания образов, включающий предвидение конечного результата предметной деятельности – это

1. Абстрагирование
2. Воображение
3. Ощущение
4. Медитация

Задание № 7 Особая форма каузальной атрибуции, когда предполагается, что несчастья – это результат чьих-то спланированных действий

1. Эгоизм
2. Атрибуция заговора
3. Экстернальность
4. Этноцентризм

Задание № 8 В отношениях между людьми любовь от влюбленности отличает...

1. Эмпатия
2. Сексуальное влечение
3. Симпатия
4. Уважение

Задание № 9 Экзистенциальный вакуум — это:

1. Специфическая форма активности;
2. Пустота, отсутствие смысла жизни, переживаемое человеком;
3. Преимущественная направленность личности вовне, на окружающих людей, на внешние события и явления;

4. Психологическая реальность вне зависимости от того, в чем конкретно человек видит смысл жизни.

Задание № 10 Назовите три уровня психологической диагностики личности:

1. Углубленная; экспресс-диагностика; экспресс-диагностика;
2. Экспресс-диагностика; блочная;
3. Блочная; поведенческо-интеракционистская.
4. Мотивационно-динамическая;

Задание № 11. Инструкция к выполнению задания 11: установите соответствие между названиями механизмов межличностного познания и их характеристиками. Пример ответа: 1-Б; 2-Г; 3-Д; 4-В; 5-А.

1. Эмпатия	А) приписывание человеку причин поведения на основе сходства его поведения с каким – либо знакомым ему лицом, либо на основе анализа собственных мотивов, предполагаемых в подобной ситуации
2. Аттракция	Б) способность поставить себя на место другого, отождествить себя с ним
3. Идентификация	В) процесс и результат самовосприятия человека в социальном контексте
4. Социальная рефлексия	Г) особая форма восприятия и познания другого человека, основанная на формировании по отношению к нему устойчивого позитивного чувства.
5. Каузальная атрибуция	Д) постижение эмоционального состояния другого человека, понимание его эмоций, чувств, переживаний

Задание №12. Инструкция к заданию 12: соотнесите название группы с соответствующими методами. Пример ответа 1-Б; 2-А;3-В; 4-Г.

	Название группы		методы
1	методы формирования сознания	А	упражнение, требование, приучение
2	методы организации деятельности	Б	беседа, внушения, пример, объяснения
3	методы стимулирования положительного поведения	В	поощрение, наказание, соревнование
4	методы самовоспитания	Г	личные обязательства, самооценка, самоанализ

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-4

Инструкция к заданиям №1 -№8: прочитайте текст и выберите вариант правильного ответа. Пример ответа: 1-а

Текст: Dairy products

Dairy farming is a class of agriculture for the long-term production of milk, which is processed (either on the farm or at a dairy plant, either of which may be called a dairy) for the eventual sale of a dairy product. Dairy farming has a history that goes back to the early Neolithic era, around the seventh millennium BC, in many regions of Europe and Africa. Before the 20th century, milking was done by hand on small farms. Beginning in the early 20th century, milking was done in large scale dairy farms with innovations including rotary parlors, the milking pipeline, and automatic milking systems that were commercially developed in the early 1990s.

Milk preservation methods have improved starting with the arrival of refrigeration technology in the late 19th century, which included direct expansion refrigeration and the plate heat exchanger. These cooling methods allowed dairy farms to preserve milk by reducing spoiling due to bacterial growth and humidity.

Worldwide, leading dairy industries in many countries including India, the United States, China, and New Zealand serve as important producers, exporters, and importers of milk. Since the late 20th century, there has generally been an increase in total milk production worldwide, with around 827,884,000 tonnes of milk being produced in 2017 according to the FAO.

There has been substantial concern over the amount of waste output created by dairy industries, seen through manure disposal and air pollution caused by methane gas. The industry's role in agricultural greenhouse gas emissions has also been noted to implicate environmental consequences. Various measures have been put in place in order to control the amount of phosphorus excreted by dairy livestock. The usage of rBST has also been controversial. Dairy farming in general has been criticized by animal welfare activists due to the health issues imposed upon dairy cows through intensive animal farming.

Задание №1. What refrigeration technology appeared in the late XIX century?

- a) Direct evaporation cooling
- b) Drying
- c) Pasteurization
- d) Fermentation

Задание № 2. What is dairy farming?

- a) The technology of raising dairy animals.
- b) Agriculture intended for milk production.
- c) The branch of the economy that provides milk to the population.
- d) A system of methods for breeding dairy breeds.

Задание № 3. When did dairy farming arise?

- a) At the beginning of the XX century.
- b) At the end of the XIX century.
- c) In the Early Neolithic era.
- d) In the VII millennium BC

Задание № 4. What innovations have been used for milking on large dairy farms?

- a) Rotary milking parlors and milking conveyors.
- b) Automatic milking systems.
- c) Manual milking machines.
- d) Milking machines with cooling.

Задание № 5. What methods of milk preservation appeared at the end of the XIX century?

- a) Cooling using direct evaporation.
- b) Plate heat exchanger.
- c) Cooling using ice.
- d) Cooling using dry ice.

Задание №6. Which countries are the leading milk producers?

- a) Australia, Canada, Brazil, Argentina.
- b) Russia, Ukraine, Belarus, Kazakhstan.
- c) India, USA, China, New Zealand.

d) Germany, France, Great Britain, Italy.

Задание № 7. How much milk was produced in 2017 according to FAO?

a) About 723,884,000 tons.

b) About 827,884,000 tons.

c) About 927,884,000 tons.

d) About 627,884,000 tons.

Задание № 8. What environmental problems arise in dairy farming?

a) Health problems of dairy cows.

b) Improper use of pesticides and fertilizers.

c) Lack of green spaces on farms.

d) Methane air pollution and greenhouse gas emissions.

Инструкция к заданиям № 9 -: соотнесите заголовки и тексты. Пример ответа: 1-В; 2-Г;3-А;4-Ф; 5-С;6-Д;7-Н;8-Е.

1. The first stage is the purification of milk using filtering equipment such as centrifugal separators. After cleaning, the cream is preserved, which is then added to the milk to create a certain percentage of fat content.	A. Pasteurization and sterilization of milk
2. Dairy production is divided into two main groups: primary and secondary processing. Primary processing includes purification, cooling, separation, homogenization and pasteurization. Recycling uses microorganisms or enzymes to produce kefir, sour cream, cottage cheese, cheese and other products.	B. The stage of milk purification
3. Fluid milk for commercial distribution is usually pasteurized, that is subjected to a temperature of 61.7°C for at least 30 min or 71.7°C for 15 sec, and then cooled and bottled. The importance of safety and cleanliness is stressed in the dairy industry. Milk may also be condensed or evaporated, dried, powdered, or separated into skim milk and cream.	C. Food additives
4. There has been substantial concern over the amount of waste output created by dairy industries, seen through manure disposal and air pollution caused by methane gas. The industry's role in agricultural greenhouse gas emissions has also been noted to implicate environmental consequences. Various measures have been put in place in order to control the amount of phosphorus excreted by dairy livestock.	D. Innovations in milk processing
5. Various food additives such as potassium sorbate, lactic acid, potassium nitrate and sodium benzoate are used for the production of dairy products. These additives provide antimicrobial properties, prolong shelf life and improve the taste of products.	E. Collection of raw materials
6. Beginning in the early 20th century, milking was done in large scale dairy farms with innovations including rotary parlors, the milking pipeline, and automatic milking systems that were commercially developed in the early 1990s.	F. Reducing environmental impact

7. One of the main stages in the production of dairy products is the degreasing of milk. Milk is separated into cream and skimmed milk by centrifugation or separation. Cream serves as the basis for the production of butter and butter, and skimmed milk is used for the production of low-fat dairy products.	G. Stages of processing
8.The initial stage of dairy production is the collection of raw materials. Milk can be obtained from various animals, but the most common production is based on cow's milk. The collected milk undergoes mandatory quality and safety checks, and only after that it is subject to further processing.	H. Milk degreasing

Инструкция к заданиям №10-№17. Прочитайте текст и выберите 2 и более правильных ответов

Задание №10. What innovation significantly improved milk preservation at the end of the 19th century?

- A. Direct evaporation cooling
- B. Plate heat exchanger
- C. Pasteurization
- D. Homogenization

Задание №11. What is the main purpose of dairy farming?

- A. Milk production
- B. Cattle farming
- C. Sale of dairy products
- D. Dairy technology research

Задание №12. Cooling methods allowed firms to save milk at the expense of:

- A. Reducing acidity
- B. Reducing bacterial growth
- C. Temperature reduction
- D. reducing humidity levels

Задание №13. Where is milk processed?

- A. In dairy farms
- B. In dairy plants
- C. In dairy enterprises
- D. In all of them

Задание №14. Which country is a major producer, exporter and importer of milk?

- A. China
- B. Canada
- C. Australia
- D. India

Задание №15. Which of the above is NOT a method of controlling the amount of phosphorus released by dairy cattle?

- A. The use of fermenters
- B. Milking
- C. Balanced nutrition
- D. Manure removal

Задание №16. Where did dairy cattle breeding originate?

- A. Europe
- B. China

- C. Africa
- D. India

Задание №17. Which group opposes dairy farming?

- A. Environmental activists
- B. Animal welfare activists
- C. Veterinarians
- D. Farmers

Задание № 18. Инструкция к заданию: прочитайте текст и напишите развернутый ответ

1. What is the definition of dairy farming given in the text?
2. Why is dairy farming criticized by animal welfare activists?
3. How is the amount of phosphorus released by dairy cattle controlled?
4. What is causing serious concern in the dairy industry?
5. What methods of cooling milk appeared at the end of the XIX century?
6. What innovations in the field of milking appeared at the beginning of the 20th century?
7. When did dairy farming arise?
8. Which countries are the leading milk producers in the world and what volume of milk was produced in the world in 2017 according to FAO?

ОТВЕТЫ:

1.	Dairy farming is a class of agriculture for the long-term production of milk, which is processed (either on the farm or at a dairy plant, either of which may be called a dairy) for the eventual sale of a dairy product.
2.	Dairy farming has been criticized by animal welfare activists because of the health problems of dairy cows as a result of intensive animal husbandry.
3.	The amount of phosphorus released by dairy cattle is controlled by various measures, such as the use of rBST.
4.	The amount of waste from the dairy industry, air pollution and greenhouse gas emissions are of serious concern.
5.	At the end of the 19th century, milk cooling methods such as direct evaporation cooling and a plate heat exchanger appeared.
6.	At the beginning of the 20th century, innovations such as rotary milking parlors, milking conveyors and automatic milking systems appeared.
7.	Dairy farming originated in the Early Neolithic era, around the seventh millennium BC, in many regions of Europe and Africa.
8.	The world's leading milk producers include India, the USA, China and New Zealand. In 2017, according to FAO, about 827,884,000 tons of milk were produced worldwide.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-5

Инструкции к заданиям №1-9 Выберите вариант правильного ответа

Задание №1 Рациональный – это...

- А) ...разумный, здравый, обоснованный.
- Б) ...разнообразный.
- В) ...сложный, запутанный.

Задание № 2 Что отличает философию от других наук?

- А) Теоретический тип знания.
- Б) Отношение к истине как к высшей ценности.
- В) Вопросы, на которые они ищут ответы.

Задание №3. Специфические черты философии как науки заключаются в следующем:

- А) Философия исследует абстрактные понятия: мысли, суждения, убеждения людей.
- Б) Философия объединяет в себе все научные знания.
- В) Философия относится к истине как к высшей ценности.

Задание №4.

Системно-теоретическое мировоззрение, для которого характерны логичность и последовательность, системность, высокая степень обобщения

- А) Мифология.
- Б) Религия.
- В) Философия.
- Г) Обыденное мировоззрение.

Задание № 5. Впервые назвал себя философом...

- А) Платон.
- Б) Аристотель.
- В) Фалес.
- Г) Пифагор.

Задание №6. Эпоха Средневековья охватывает период

- А) IV-X вв.
- Б) V-XV вв.
- В) III-IX вв.
- Г) VI-XVI вв.

Задание №7. Фома Аквинский развивал идеи:

- А) духовного развития личности
- Б) проблемы соотношения веры и разума
- В) доказательства существования бога
- Г) проблемы теодицеи

Задание №8. К особенностям философии Возрождения относятся:

- А) теоцентризм
- Б) гуманизм
- В) креационизм
- Г) антропоцентризм
- Д) магия

Задание №9. Эпоха Нового времени начинается с...

- А) XV века
- Б) XVI века
- В) XVII века
- Г) XVIII века

Задание № 10. Инструкция к выполнению задания: найдите варианты правильных ответов
Аврелий Августин развивал идеи:

- А) духовного развития личности
- Б) проблемы соотношения веры и разума
- В) доказательства существования бога
- Г) проблемы теодицеи

Задание № 11. Соотнесите название группы с соответствующими методами

1	Натурфилософия	А	М. Монтень
2	Скептицизм	Б	Т. Мор

		В	Н. Кузанский
		Г	Э. Роттердамский
		Д	Г. Галилей

Задание №12. Соотнесите философскую категорию и ее определение:

1	Физис	А	Слово, учение
2	Архее	Б	Порядок
3	Космос	В	Первоначало, первопричина
4	Порядок	Г	Природа, натура

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-6

Инструкция к выполнению заданий № 1-20: найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: А

Задание №1. Системное социальное качество, приобретаемое индивидом в деятельности и общении, обозначается понятием:

- А) Личность
- В) Задатки
- С) Темперамент
- Д) Мотивация
- Е) Способности

Задание № 2. Понимание личности как ансамбля иррациональных бессознательных влечений присуще:

- А) Ассоциативной психологии
- В) Бихевиоризму
- С) Гештальтпсихологии
- Д) Психоанализу
- Е) Советской психологии

Задание № 3. Совокупность устойчивых мотивов, ориентирующих деятельность личности составляет содержание:

- А) способностей
- В) состояний
- С) темперамента
- Д) направленности
- Е) убеждений

Задание № 4. Кто ввел понятие “личностный смысл”:

- А) Б.Г. Ананьев
- В) А.Н. Леонтьев
- С) Д.А. Леонтьев
- Д)Л.С. Выготский

Е) А.А. Леонтьев

Задание № 5. Все то, что побуждает личность поступать в соответствии со своими взглядами, принципами составляет содержание:

- А) склонности
- В) интереса
- С) влечения
- Д) убеждений
- Е) способностей

Задание № 6. Как называется процесс усвоения социального опыта в психологии личности:

- А) социализация
- В) интеграция
- С) рост
- Д) развитие
- Е) экстернизация

Задание № 7. Кто усматривал роль деятельности в развитии личности:

- А) Б.Г.Ананьев
- В) А.И.Леонтьев
- С) А.Маслоу
- Д) А.Адлер
- Е) Л.С. Выготский

Задание № 8. Внутренняя позиция личности по отношению к социальному окружению:

- А) склонности
- В) интерес
- С) влечение
- Д) убеждения
- Е) направленность

Задание № 9. Степень, в которой люди воспринимают свою жизнь как контролируемую изнутри посредством собственных усилий или контролируемых извне случаев:

- А) локус контроля
- В) Я-концепция
- С) самоопределение
- Д) самооценка
- Е) уровень притязаний

Задание №10. Метод исследования, при котором исследователь может искусственно моделировать ситуацию, называется:

- А) эксперимент
- В) наблюдение
- С) анализ продуктов труда
- Д) интерпретация
- Е) интроспекция

Задание №11. Благодаря этому направлению в психологии утвердилось понятие бессознательного:

- А) бихевиоризм
- В) ассоцианизм
- С) психоанализ
- Д) гештальтпсихология
- Е) функциональная психология

Задание №12. Оценка личности самой себя, своих возможностей, качеств есть:

- А) самооценка
- В) саморегуляция
- С) самовыражение
- Д) самоутверждение

Е) рефлексия

Задание № 13. Помимо ошибочных действий и неврозов, косвенным проявлением бессознательного выступают:

А) сновидения

В) фантазирования

С) описки

Д) оговорки

Е) галлюцинации

Задание № 14. Основной метод психоанализа:

А) метод свободных ассоциаций

В) метод интроспекции

С) метод наблюдения

Д) метод эксперимента

Е) метод гипноза

Задание № 15. То содержание психики, которое в данный момент не осознается, но потенциально может быть осознано, Фрейд именуется:

А) вытесненным

В) бессознательным

С) неосознаваемым или предсознанием

Д) сопротивляющимся

Е) сублимированным

Задание № 16. Автором деятельностного подхода к изучению личности является:

А) Б.Г. Ананьев

В) А.И. Леонтьев

С) А. Маслоу

Д) А. Адлер

Е) *Л.С. Выготский*

Задание № 17. Стандартизированный метод психологического исследования, предназначенный для точных количественных и определенных качественных оценок психологии и поведения человека путем сравнения этих оценок с некоторыми, заранее заданными стандартами, нормами:

А) наблюдение

В) эксперимент

С) тест

Д) опрос

Е) лабораторный эксперимент

Задание № 18. Что является природными особенностями поведения, типичными для данного человека и проявляющимися в динамике, тоне и уравновешенности реакции на жизненные воздействия:

А) характер

В) задатки

С) темперамент

Д) способности

Е) привычки

Задание № 19. Общенаучное понятие, описывающее процесс индивидуального развития от рождения до смерти:

А) онтогенез

В) филогенез

С) судьба

Д) диалектика

Е) жизнь

Задание № 20. Состояние человека, вызываемое непреодолимыми трудностями,

возникающими на пути к достижению цели это

- А) печаль
- В) эйфория
- С) страсть
- Д) фрустрация
- Е) аффект

Задание №21. Инструкция к выполнению задания: соотнесите подходящие друг другу понятия. Пример ответа: 1-А;2-Б; 3-В; 4-Г.

Соотнесите предмет исследования с названием психологического направления

	Психологическое направление		Предмет исследования
1	Когнитивная психология	А	Поведение человека
2	Бихевиоризм	Б	Личность как интегративная характеристика психики личности
3	Гештальтпсихология	В	Целостность каждого психического акта
4	Гуманистическая психология	Г	Познавательные процессы

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК 1

Инструкция к выполнению заданий № 1-№2: выберите вариант правильного ответа. Пример ответа – 13

Задания №1. Выберите этап, который не входит в систему НАССР на предприятиях молочной промышленности.

- 1) Создание группы НАССР.
- 2) Описание характеристик сырья, продукции и упаковочных материалов.
- 3) Описание назначения продукции.
- 4) Описание технологических процессов (блок–схема).
- 5) Уточнение блок–схемы производства.
- 6) Анализ опасных факторов
- 7) Определение критических контрольных точек (ККТ).
- 8) Определение критических пределов для каждой ККТ.
- 9) Разработка системы мониторинга для каждой ККТ.
- 10) Разработка системы корректирующих действий для каждой ККТ.
- 11) Разработка процедуры верификации эффективности функционирования системы НАССР.
- 12) Внедрение документации и системы регистрации данных.
- 13) Реализация готовой продукции.

Задание №2. Сколько этапов включает система НАССР на предприятиях молочной промышленности?

1. 12 этапов;
2. 8 этапов;
3. 1 этап.

Задание №3 Инструкция к выполнению задания: найдите соответствие между группой и наименованием опасного фактора. Пример ответа: 1-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7; 2- 8,9,10; 3- 11, 4-12.

Группа опасного фактора	Наименование опасного фактора
1. Биологическая 2. Химическая 3. Физическая 4. Физическая/химическая	1. КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) 2. БГКП (Бактерии группы кишечной палочки) 3. Обсемененность 4. Патогенные микроорганизмы 5. ОМЧ (Общее микробное число) 6. Плесень 7. Следы жизнедеятельности грызунов 8. Остатки моющих и дезинфицирующих средств и средств для газации 9. Антибиотики 10. Меламин, диоксины 11. Попадание посторонних предметов 12. Загрязнение смазочными материалами

Задание №4. Инструкция к выполнению задания: найдите соответствие между группой и видами факторов риска. Пример ответа: 1-1,2,3,4,5,6; 2-7,8,9,10,11

Группа факторов риска	Наименования рисков
1. Внутренние 2. Внешние	<p>1) экономические факторы (курс валют, экономическая ситуация, прогноз инфляции, доступность кредитования);</p> <p>2) социальные факторы (безработица, уровень образования, государственные праздники и рабочие дни);</p> <p>3) политические факторы (политическая стабильность, государственные инвестиции, местная инфраструктура, международные торговые соглашения);</p> <p>4) технологические факторы (новые технологии, материалы и оборудование, срок действия патента, кодекс профессиональной этики);</p> <p>5) рыночные факторы (конкуренция, доля рынка, занимаемой организацией, аналогичные продукция, лидирующие тенденции на рынке, тенденции роста потребителей, стабильность рынка);</p> <p>6) законодательные и нормативно- правовые факторы, влияющими на рабочую среду (регламенты торговых объединений и отраслевые регламенты).</p> <p>7) общие результаты деятельности организации;</p> <p>8) ресурсы (инфраструктура предприятия, среда для функционирования процессов, знания организации);</p> <p>9) человеческие аспекты (компетентность персонала, поведение и культура в организации, взаимоотношения с профсоюзами);</p> <p>10) рабочие факторы (процессы или возможности производства продукции, результаты функционирования системы менеджмента качества, мониторинг удовлетворенности потребителей);</p> <p>11) факторы в управлении организации (правила и процедуры для принятия решений или организационная структура).</p>

Инструкция к выполнению задания №5 -№ 11: выберите вариант правильного ответа. Пример ответа – 1.

Задание № 5. Что называют процессным подходом в системе менеджмента качества на предприятиях молочной промышленности?

1. Процессный подход включает в себя систематическое определение и менеджмент процессов и их взаимодействия таким образом, чтобы достигать намеченных результатов в соответствии с политикой в области качества и стратегическим направлением организации. Менеджмент процессов и системы как единого целого может достигаться при использовании цикла PDCA (0.3.2) совместно с особым вниманием к риск-ориентированному мышлению (0.3.3), нацеленных на использование возможностей и предотвращение нежелательных результатов.

2. Организация маркетинговых исследований по изучению требований и удовлетворенности потребительского рынка.

Задание № 6. Специализация представляет собой:

а. процесс сосредоточения изготовления продукции на ограниченном числе предприятий и в их производственных подразделениях;

б. сосредоточение на предприятии и в его производственных подразделениях выпуска однородной, однотипной продукции или выполнения отдельных стадий технологического процесса;

в. соединение в одном предприятии производств, иногда разноотраслевых, но тесно связанных между собой.

Обоснование ответа : Сущность специализации заключается в том, что она представляет собой целевую функцию организации производственной системы и определяет все ее проектные параметры. Выбор вида специализации является основой экономически рациональной производственной структуры, лежащей в основе любой рыночной производственной системы.

Задание №7. Концентрация представляет собой:

а. процесс сосредоточения изготовления продукции на ограниченном числе предприятий и в их производственных подразделениях;

б. сосредоточение на предприятии и в его производственных подразделениях выпуска однородной, однотипной продукции или выполнения отдельных стадий технологического процесса;

в. соединение в одном предприятии производств, иногда разноотраслевых, но тесно связанных между собой.

Ответ: в

Обоснование ответа: Концентрация – это форма организации производства, направленная на увеличение выпуска продукции или оказания услуг на одном предприятии, укрупнение производства, все большее сосредоточение производства продукции на отдельных предприятиях. Следует различать концентрацию факторов производства (труда, реального и денежного капитала, сырья, запасов) и концентрацию производимой продукции.

Задание № 8. При каких условиях общий объем продукции промышленного предприятия может быть определен в натуральном выражении?

- а. может быть определен всегда;
- б. никогда;
- в. продукция должна быть однородной;
- г. в конце года.

Ответ: в

Обоснование: В сущности, объем выпуска продукции – это суммированное количество товара, произведенного за определенный период и выраженного в различных показателях. Значимость этого показателя обусловлена с двух точек зрения: финансовой, т. к. он является основным объемным значением, характеризующим масштаб производственной деятельности компании. Такую информацию фирма обязана предоставлять вышестоящим организациям, учредителям, инвесторам и другим пользователям и стратегической, поскольку позиционирует предприятие и обеспечивает условия для заключения контрактов и продвижения на рынке. Единицами измерения объема производства и реализации продукции являются показатели:

- натуральные (шт, м, тн, кг);
- стоимостные (в рублях или иной валюте);
- условно-натуральные (в обобщении оценки объема выпуска разнородных продуктов).

Задание № 9. Назовите главный фактор, который зависит от общей конъюнктуры рынка в конкурентной рыночной экономике:

- а. уровни качества продукции;
- б. географическое положение предприятия;
- в. цена на продукцию (услуги);
- г. созданное благо (товар, продукцию, услугу).

Ответ: в

Обоснование: Существует ряд условий (или факторов), способных влиять на состояние конъюнктуры рынка, что непременно следует учитывать в коммерческой деятельности. Важными из них являются доходы населения и принципы их распределения, цены, процент инфляции, уровень и виды спроса.

Задание №10. Амортизация основных фондов – это:

- а. износ основных фондов;
- б. восстановление основных фондов;
- в. процесс перенесения стоимости основных фондов
- г. созданное благо (товар, продукцию, услугу).

Ответ: в

Обоснование: Амортизация – это процесс переноса по частям стоимости основных средств и нематериальных активов по мере их физического или морального износа на себестоимость производимой продукции (работ, услуг). Обычно амортизация начисляется ежемесячно, начиная со следующего месяца после того, как основное средство введено в эксплуатацию.

Задание № 11. По источникам формирования оборотные средства делятся на:

- а. собственные и заемные средства;
- б. собственные, заемные и привлеченные;

в. прибыль и заемные средства.

Ответ: а

Обоснование: Оборотные средства - это авансируемая в денежной форме стоимость для планомерного образования и использования оборотных производственных фондов и фондов обращения в минимально необходимых размерах, достаточных для организации непрерывного процесса производства и обращения. Источниками формирования оборотного капитала являются собственные и заемные средства, куда принято относить резервы по сомнительным долгам, благотворительные поступления, кредиторскую задолженность, резервы предстоящих расходов и платежей.

Инструкция к выполнению заданий № 12, №13: прочитайте текст, выберите варианты правильных ответов

Задание № 12. Для измерения эффективности использования трудовых ресурсов используются показатели (выбрать несколько правильных ответов):

- а. материалоемкости;
- б. трудоемкости;
- в. фондоемкости;
- г. выработки

Ответ: б, г

Обоснование: Для оценки эффективности использования трудовых ресурсов применяются показатели производительности труда, в частности трудоемкость и выработка. Также в оценке эффективности персонала важное значение имеет показатель рентабельности персонала.

Задание № 13. Экстенсивными факторами развития объема продаж предприятий являются (выбрать несколько правильных ответов):

- а. увеличение численности работников;
- б. рост производительности труда;
- в. изменение суммы оборотных средств;
- г. рост фондоотдачи.

Ответ: а, в

Обоснование: К факторам экстенсивного типа экономического роста относятся: использование большего количества рабочей силы; строительство новых предприятий; использование большего количества оборудования; вовлечение в хозяйственный оборот дополнительных земель; открытие новых месторождений и увеличение добычи полезных ископаемых; внешняя торговля, позволяющая увеличить количество ресурсов, и т.п. Однако при этом квалификация рабочих и производительность их труда, качество оборудования и технология не меняется. Поэтому отдача продукции и дохода на единицу труда и капитала остается прежней.

Инструкция к выполнению заданий № 14 - №16: прочитайте текст и запишите правильный ответ

Задание № 14. Главным финансовым результатом коммерческой деятельности предприятия и основным источником расширения производства, инвестиций, решения социальных и экологических задач является _____.

Ответ: прибыль

Обоснование: Прибыль — это разница между всеми доходами и расходами компании. Именно она показывает, сколько предприятие заработало, есть ли рост капитала, характеризует его рентабельность и является главной целью бизнеса.

Задание № 15. Способность продукции быть привлекательной по сравнению с другими изделиями аналогичного вида и назначения благодаря лучшему соответствию своих характеристик требованиям данного рынка и потребительским оценкам это - _____.

Ответ: конкурентоспособность

Обоснование: Конкурентоспособность - способность определённого объекта или субъекта превзойти конкурентов в заданных условиях. Конкурентоспособность - также определяют, как свойство субъекта, указывающее на его способность выдерживать конкуренцию с себе подобными, на его способность совершать конкурентные действия и др.

Задание № 16. Все возможности и ресурсы, которые может использовать промышленное предприятие для создания и внедрения инноваций называется _____.

Ответ: инновационный потенциал

Обоснование: Инновационный потенциал в широком смысле - это совокупность характеристик предприятия, которые определяют способность данного предприятия к осуществлению инновационной деятельности, включающей в себя создание и практическое применение различных технологических и иных нововведений.

Ключ к ответам

№ задания	Ответ
14	прибыль
15	конкурентоспособность
16	инновационный потенциал

Инструкция к выполнению заданий № 17 : установите соответствие или хронологическую последовательность. Пример ответа: 1-В; 2-Б; 3-Г; 4-А.

Задание №17. Установите соответствие между понятиями из левой и правой колонок таблицы:

1. Основные расходы	А) Связаны с организацией, управлением и обслуживанием производства
2. Постоянные затраты	Б) Затраты, величина которых не изменяется в зависимости от роста объема производства
3. Переменные затраты	В) Непосредственно связаны с технологическим процессом
4. Накладные расходы	Г) Находятся в прямой зависимости от изменения объема производства

Ответ: 1.В); 2.Б); 3.Г); 4.А).

Обоснование: Затраты на производство подразделяют на прямые, то есть непосредственно связанные с производством данного конкретного вида продукции (работ, услуг), и косвенные (накладные), не связанные непосредственно с конкретным продуктом, а обусловленные процессом организации, обслуживания производства и управления им. Затраты на производство и реализацию продукции включают в себя расходы сырья, основных и вспомогательных материалов, а также комплектующих изделий; расходы на топливо и энергию; расходы по основной и дополнительной заработной плате, в том числе отчисления на социальное страхование; амортизационные отчисления; прочие денежные расходы; внепроизводственные расходы. Затраты на производство и

реализацию продукции составляют ее себестоимость. Они возмещаются в каждом производственном цикле за счет выручки.

Задание № 18. Установите соответствие между понятиями из левой и правой колонок таблицы:

1. Цена, по которой товар приобретает населением у торговых предприятий и на рынках	А) Оптовая
2. Цена, применяемая предприятиями-изготовителями, снабженческо-сбытовыми организациями в расчетах со всеми покупателями, за исключением населения	Б) Розничная
3. Цена, по которой предприятия-изготовители, снабженческо-сбытовые организации продают продукцию крупными партиями другим предприятиям	В) Свободная
4. Цена, которая не регулируется государством и складывается под воздействием спроса и предложения	Г) Отпускная

Ответ: 1. Б); 2. Г); 3. А); 4. В).

Обоснование: Цена - это деньги, которые продавец планирует получить за товар, работу или услугу, состоит из себестоимости и наценки продавца. Цена - один из рычагов управления экономикой. Она помогает понять, насколько востребованы продукты, чтобы эффективно управлять бюджетом и производством, поддерживает равновесие на рынке, помогает распределять деньги, позволяет контролировать развитие сфер экономики, привлекает инвестиции.

Задание № 19. Установите последовательность выполняемых действий при определении структуры валовой продукции предприятия в стоимостном выражении:

- а. определить стоимость валовой продукции предприятия;
- б. умножить на 100%;
- в. рассчитать стоимость каждого показателя валовой продукции;
- г. разделить стоимость каждого показателя валовой продукции на стоимость валовой продукции предприятия.

Ответ: в); а); г); б).

Обоснование: Структура продукции - это соотношение отдельных видов изделий в общем объеме ее выпуска. Она отражает удельный вес (долю) каждого вида продукции в их общем объеме. Фактический выпуск продукции при плановой структуре рассчитывается путем умножения планового выпуска каждого изделия на средний процент выполнения плана по выпуску продукции или путем умножения общей суммы фактического выпуска продукции на плановый удельный вес каждого изделия. Изменение структуры продукции оказывает большое влияние на объем производства в стоимостной оценке, материалоемкость, себестоимость товарной продукции, прибыль и рентабельность. Для расчета влияния структурных сдвигов с целью устранения их влияния на экономические показатели используют метод прямого счета по всем изделиям, метод средних цен и пр.

Задание № 20. Расставьте по порядку этапы определения уровня рентабельности продукции:

- а. рассчитать отношение прибыли к полной себестоимости в процентах;
- б. определить выручку от реализации;
- в. рассчитать прибыль;
- г. определить производственную себестоимость и затраты на реализацию.

Ответ: а); г); в); а).

Обоснование: Рентабельность - относительный показатель экономической эффективности, рассчитывается как отношение прибыли к активам или потокам, её формирующим. Показатели рентабельности обычно выражают в процентах. Показатель влияет на принятие решений о запуске нового бизнес-проекта, реорганизации компании, инвестировании в стартапы. Он показывает, насколько эффективно организация использует свои активы: капитал, персонал, оборудование и другие факторы производства.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК 2

Инструкция к выполнению теста №1: выберите варианты правильных ответов.

Пример ответа – 1,2

Задание № 1 Какие документы регламентируют обеспечение безопасности молочной продукции?

1. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011).
2. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
3. Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)

Задание № 2. Инструкция к выполнению: выберите вариант правильного ответа.

Пример ответа – 1

Какой технический регламент регламентирует требования к достоверности информации для потребителей готовой продукции?

1. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011);
2. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
3. Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Задание № 3. Инструкция к выполнению: найдите соответствие между термином и его определением. Пример ответа: 1-1; 2-2

Термин	Определение
1. Система управления качеством, основанная на принципах ХАССП	системе мер, обеспечивающих надлежащее, гарантированное и стабильное качество и безопасность пищевых продуктов на всех этапах их жизненного цикла.
2. Стандартизация	деятельность, направленная на разработку и установление требований, норм, правил и характеристик, как обязательных для выполнения, так и рекомендуемых, обеспечивающих право потребителя на приобретение продуктов надлежащего качества за приемлемую цену, а также право на безопасность питания

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК 3

Инструкция к заданиям №1-№11: выберите вариант правильного ответа

Задание № 1. Выберите один правильный ответ. Пример ответа: 1

Что подразумевается под понятием «процесс»?

Ответ:

1. Совокупность различной деятельности, преобразующей входы и выходы
2. Управляющая деятельность с входами и выходом
3. Получение конечного продукта, произведённого организацией

Задание № 2. Что называют деревом процессов?

Ответ:

1. Отображение процессов в виде графического дерева
2. Линейную структуру взаимосвязанных процессов
3. Представление символики, связанной с менеджментом качества, в виде дерева

Задание №3. Значение термина «подход как к процессу»:

Ответ:

1. Необходимость выявления процессов коммерческой деятельности компании}
2. Осуществление управления процессами создания продукта самой организацией}
3. Ресурсы контролируются подобно процессам с целью повышения продуктивности

Задание №4. Какой из указанных шагов не относится к методологии ситуационного подхода к управлению качеством

1. руководитель должен пойти на риск, как это делали в похожих ситуациях
2. нужно проанализировать сильные и слабые стороны каждого подхода, предвидеть последствия;
3. необходимо уметь увязать приемы и конкретную ситуацию;
4. необходимо правильно интерпретировать ситуацию.

Задание №5. Система управления – это:

1. совокупность звеньев, в которых сгруппированы функции и полномочия управления и связи между звеньями, необходимых для осуществления воздействия;
2. множество элементов, находящихся в отношениях и связях между собой, которое образует определенную целостность, единство;
3. последовательность и комбинация действий, составляющих формирование воздействия во времени и пространстве
4. связи людей и социальных групп по полномочиям управления, их соподчиненности друг другу в процессе совместной трудовой деятельности.

Задание № 6. Какой из факторов не принимает участие в формировании системы управления:

1. межличностные отношения сотрудников
2. полномочия;
3. информация;
4. технические средства

Задание №7. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности

1. Качество

2. упаковка
3. внешний вид

Задание № 8. Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством

1. Система здравоохранения
2. Система качества
3. Система безопасности

Задание № 9. Основные направления, цели и задачи предприятия (фирмы) в области качества, сформулированные его высшим руководством

1. Политика в области безопасности
2. Политика в области количества
3. Политика в области качества

Задание № 10. Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества называется

1. Обеспечением качества
2. Обеспечением количества
3. обеспечением безопасности

Задание №11. Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству

1. Управление безопасностью
2. Управление качеством
3. Управление количеством

Задание № 12 Инструкция к выполнению задания: соотнесите цели по управлению качеством предприятия на абсолютные, относительные, временные. Пример ответа: 1- 1,4,6; 2- 3,5,8; 3 – 2,7,9.

Группа целей по управлению качеством предприятия	Виды целей по управлению качеством предприятия
1.Абсолютные	1. Довести число заключенных контрактов с потребителями до 50;
2.Относительные	2. Заменить на 100 % все средства измерений, используемые при проведении государственных испытаний продукции, на средства измерений, включенных в государственный реестр средств измерений, к 2010 г. При этом к 2009 г. заменить не менее 80 %;
3.Временные	3. Аттестовать на 100% испытательное оборудование;
	4. Не допускать случаев срыва выполнения договоров с заказчиками по вине организации (0 случаев);
	5. Увеличить прибыль одного сотрудника предприятия на 5 тыс. руб.;

	6. Число рекламаций, предъявленных предприятию, должно быть не более 5.
	7. Сертифицировать систему менеджмента качества на соответствие ГОСТ Р 51705.1;
	8. Увеличить число выигранных тендеров на 10 %;
	9. Уменьшить число случаев производственного травматизма.

Задание №13. Прочитайте текст и продолжите правильным выражением

1. Необходимым условием повышения конкурентоспособности продукции является управление качеством на (где?) _____;
2. Управление качеством – это комплекс управляющих воздействий (технологических, маркетинговых и др.), направленных на оптимизацию функции, согласующей (что?) _____;
3. Продукция представляет собой результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный (для чего?) _____;
4. «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» утверждена распоряжением Правительства РФ (в каком году?) _____.

Правильное продолжение текста

1	2	3	4
на всех этапах жизненного цикла продукции	предпочтения потребителей и возможности производителей продукции	дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях.	В 2016 году

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК-4

Инструкция к заданиям: выберите вариант правильного ответа. Пример ответа 1

Задание № 1 Дайте определение изолированной системы:

ОТВЕТ:

1. Совокупность взаимосвязанных подсистем, в которых осуществлена определенная последовательность превращений
2. Система, свойства которой не изменяются с течением времени
3. Система, параметры процессов обмена в которой не изменяются со временем и соответствуют минимуму их свободной энергии
4. Система, не взаимодействующая с окружающей средой

Задание №2 Дайте определение биотехнологической системы:

ОТВЕТ:

1. Совокупность взаимосвязанных подсистем, в которых осуществлена определенная последовательность превращений
2. Система, свойства которой не изменяются с течением времени
3. Система, параметры процессов обмена в которой не изменяются со временем и соответствуют минимуму их свободной энергии
4. Система, не взаимодействующая с окружающей средой

Задание № 3 Дайте определение равновесной системы:

ОТВЕТ:

1. Совокупность взаимосвязанных подсистем, в которых осуществлена определенная последовательность превращений
2. Система, свойства которой не изменяются с течением времени
3. Система, параметры процессов обмена в которой не изменяются со временем и соответствуют минимуму их свободной энергии
4. Система, не взаимодействующая с окружающей средой

Задание №4 Дайте определение гомогенной системы:

ОТВЕТ:

1. Совокупность взаимосвязанных подсистем, в которых осуществлена определенная последовательность превращений
2. Система, свойства которой не изменяются с течением времени
3. Физическая система, не содержащая частей, отличающихся по составу или свойствам и отделенных друг от друга
4. Система, не взаимодействующая с окружающей средой

Задание №5. Дайте определение гетерогенной системы:

ОТВЕТ:

1. Совокупность взаимосвязанных подсистем, в которых осуществлена определенная последовательность превращений
2. Система, свойства которой не изменяются с течением времени
3. Система, не взаимодействующая с окружающей средой
4. Система, состоящая из нескольких гомогенных тел, причем внутри системы имеются разрывы в изменении свойств этих систем

Задание №6 На чем основан алгебраический метод расчета рецептур

Ответы

1	Алгебраический метод основан на решении системы уравнений с тремя или четырьмя неизвестными. Содержание входящих в смесь отдельных пищевых продуктов обозначают буквами X, Y, Z и т.д. Их суммарную массу А определяют по сумме масс смеси и других компонентов (сахара, стабилизатора, воды и др.), что является основанием для составления первого уравнения: $X+Y+Z = A$
2	С технологической точки зрения это означает множество вариантов рецептур разрабатываемого продукта. Задача инженера-технолога состоит в том, чтобы из множества вариантов выбрать рецептуру с заданными параметрами (минимальная себестоимость, максимальная энергетическая ценность, качественные показатели продукта, максимальный объем использования сырьевых ресурсов и др.)
3	Пищевые продукты должны быть сбалансированными по пищевому составу, с регулируемым содержанием жира, наличием легкоусвояемых углеводов, высоким содержанием белка
4	Это достигается за счет комбинации продуктов животных и растительных компонентов, в частности, фруктово-ягодных наполнителей и злаковых культур.
5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формируется информационный банк данных, который должен включать вид, химический состав, оптовые цены ингредиентов и стандартный состав разрабатываемого многокомпонентного пищевого продукта. 2. На основании банка данных составляются линейные балансовые уравнения по любому из компонентов химического состава конечного продукта (например, по содержанию жира, СОМО, влаги, углеводам). 3. Устанавливаются технологические ограничения на использование отдельных видов ингредиентов согласно нормативной документации. 4. Определяется функция цели (критерий) для проведения оптимизации рецептуры. 5. Линейные балансовые уравнения и неравенства решают в компьютерной математической системе. 6. С технологической и экономической точек зрения анализируют варианты рецептур и выбирают отвечающий поставленным целям.

Инструкция в выполнении заданий № 7-10: Соотнесите вопросы с соответствующими ответами.

Задание №7. Что представляет собой неопределенная система в производстве пищевых продуктов?

Задание №8. Что учитывают при проектировании пищевых продуктов?

Задание №9. Современные биотехнологии позволяют создавать уникальные по составу и свойствам ферментированные пищевые продукты с контролируемым химическим составом, заданными физиолого-биохимическими свойствами. Как это достигается?

Задание №10. Укажите поэтапное решение задачи проектирования рецептурного состава многокомпонентного продукта

Ответы

1	Алгебраический метод основан на решении системы уравнений с тремя или четырьмя неизвестными. Содержание входящих в смесь отдельных пищевых продуктов обозначают буквами X, Y, Z и т.д. Их суммарную массу А определяют по сумме масс смеси и других компонентов (сахара, стабилизатора, воды и др.), что является основанием для составления первого уравнения: $X+Y+Z=A$
2	С технологической точки зрения это означает множество вариантов рецептур разрабатываемого продукта. Задача инженера-технолога состоит в том, чтобы из множества вариантов выбрать рецептуру с заданными параметрами (минимальная себестоимость, максимальная энергетическая ценность, качественные показатели продукта, максимальный объем использования сырьевых ресурсов и др.)
3	Пищевые продукты должны быть сбалансированными по пищевому составу, с регулируемым содержанием жира, наличием легкоусвояемых углеводов, высоким содержанием белка
4	Это достигается за счет комбинации продуктов животных и растительных компонентов, в частности, фруктово-ягодных наполнителей и злаковых культур.
5	1. Формируется информационный банк данных, который должен включать вид, химический состав, оптовые цены ингредиентов и стандартный состав разрабатываемого многокомпонентного пищевого продукта. 2. На основании банка данных составляются линейные балансовые уравнения по любому из компонентов химического состава конечного продукта (например, по содержанию жира, СОМО, влаги, углеводам). 3. Устанавливаются технологические ограничения на использование отдельных видов ингредиентов согласно нормативной документации. 4. Определяется функция цели (критерий) для проведения оптимизации рецептуры. 5. Линейные балансовые уравнения и неравенства решают в компьютерной математической системе. 6. С технологической и экономической точек зрения анализируют варианты рецептур и выбирают отвечающий поставленным целям.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК 5

Инструкции к выполнению заданий № 1-№ 6. Выберите один правильный ответ

Задание № 1. Изучаемая учебная дисциплина называется

- а) право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности
- б) управление интеллектуальной собственностью
- в) защита результатов интеллектуальной деятельности

Задание № 2. Не являются охраняемыми объектами интеллектуальной собственности (несколько правильных ответов)

- а) научные теории

б) промышленные образцы

в) методы

г) ноу-хау

Задание № 3. К объектам авторского права относятся (несколько правильных ответов)

а) произведения науки

б) промышленные образцы

в) полезные модели

г) литературные произведения

Задание № 4. Интеллектуальные права включают (несколько правильных ответов)

а) личные имущественные права

б) исключительное неимущественное право

в) исключительное имущественное право

г) иные права

д) личные неимущественные права

Задание № 5. К характеристикам личных неимущественных прав относятся

(несколько правильных ответов)

а) не возникают в отношении средств индивидуализации

б) охраняются бессрочно

в) принадлежат автору или иному правообладателю

г) возникают после регистрации объекта интеллектуальной собственности

д) позволяют запрещать другим лицам использовать объект интеллектуальной собственности без своего разрешения

е) не отчуждаемы

Задание № 6 Инструкция к выполнению задания: соотнесите вопросы с соответствующим вариантом ответа. Пример ответа: 1 -1; 2-3; 3-3; 4-4 и т.д.

1. Формула изобретения

2. Как подать заявление на патент?

3. Как оформить заявку на патент?

4. Кто может подавать заявку на выдачу патента?

5. Какие нужны документы на выдачу патента?

6. Как подать заявление на патент на Госуслугах?

7. Почему отказывают в получении патента?

8. Укажите срок выдачи патента

9. Как узнать готов ли патент?

10. Как выдается патент иностранному гражданину

Ответы

1	Это его краткая словесная характеристика. Она выражает сущность и описывает признаки изобретения, позволяющие достичь нужного технического результата
2	Заявления на получение патента можно подать в налоговый орган по месту жительства лично или через представителя, направить его почтой с описью вложения или передать в электронной форме по телекоммуникационным каналам связи. Стоимость патента рассчитывается исходя из размеров потенциального дохода по патенту за год.
3	1. Подготовьте документы 2. Оплатите пошлину за формальную экспертизу ... 3. Подайте документы в Роспатент ... 4. Формальная экспертиза ... 5. Оплатите пошлину за экспертизу по существу ... 6. Экспертиза заявки на изобретение по существу ... 7. Оплатите пошлины за регистрацию изобретения и выдачу патента

4	Заявка на изобретение подается заявителем или его представителем. Заявитель – лицо, испрашивающее выдачу патента на свое имя, (автор изобретения (полезной модели), коллектив авторов или его (их) правопреемник
5	Нотариально-заверенный перевод паспорта; Полис добровольного медицинского страхования иностранных граждан; Сертификат о знании русского языка как иностранного, истории России и основ законодательства Российской Федерации; Пройти медицинское освидетельствование.
6	1. Пройдите авторизацию на портале, нажав кнопку «Войти» по своей электронной почте, QR или с помощью электронной подписи. ... 2. Выберите «Получить услугу». 3. Начните заполнять заявление. ... 4. Ваши фамилия, имя и отчество заполнятся автоматически. 5. Нажмите кнопку «Далее».
7	Несвоевременная или неполная уплата налогов на получение предыдущего патента; предоставление неполной или ложной информации в заявлении; неверно указанная или вовсе не указанная в миграционной карте цель въезда на территорию России; выданный ранее патент был аннулирован.
8	Срок выдачи патента - две недели со дня государственной регистрации.
9	Контакты Миграционного центра доступны по ссылке https://lk-mmc-mos.ru/contact . Также, о готовности патента вас известят СМС-сообщением. http://servicesmmc.mos.ru/mmc-status/status.html - здесь можно узнать через интернет
10	Патент выдается иностранному гражданину лично по предъявлении документа, удостоверяющего его личность и признаваемого Российской Федерацией в этом качестве, а также документа, подтверждающего уплату налога на доходы физических лиц в виде фиксированного авансового платежа в порядке, установленном законодательством

Задание №7. Инструкция к выполнению: выберите вариант правильного ответа *Пример ответа – а.*

Верно ли утверждение, что наука – это особый вид познавательной деятельности человека, направленный на получение, обоснование и систематизацию объективных знаний о мире, человеке, обществе и самом познании, на основе которых происходит преобразование человеком?

- а) Да;
- б) Нет.

Задание № 8 Инструкция к выполнению : выберите вариант правильного ответа. *Пример ответа – а.*

Верно ли утверждение, что предмет науки – формы движущейся материи и их отражение в сознании человека?

- а) Да;
- б) Нет.

Задание № 9. Инструкция к выполнению: установите в правильной последовательности этапы научной деятельности.

Пример ответа – 1,2,3,4,5,6.

Что относится к задачам науки?

- 1) Собираение, описание, анализ, обобщение и объяснение фактов
- 2) Обнаружение законов движения природы, общества, мышления и познания
- 3) Систематизация полученных знаний
- 4) Объяснение сущности явлений и процессов
- 5) Прогнозирование событий, явлений и процессов
- 6) Установление направлений и форм практического использования полученных знаний.

Задание № 10. Инструкция к выполнению: выберите варианты правильных ответов.

Пример – 1,2

Что относится к субъекту науки?

Ответ:

- 1) Исследователь;
- 2) Организация;
- 3) Научный руководитель.

Задание № 11. Инструкции к выполнению: найдите соответствие между дистракторами и дистракторами соответствия.

Пример ответа: 1- 2,4; 2-1,3.

Дистракторы:

1. Ученое звание;
2. Ученая степень;

Дистракторы соответствия:

1. Кандидат наук;
2. Доцент;
3. Доктор наук;
4. Профессор.

Задание №12. Инструкции к выполнению: выберите вариант правильного ответа. Пример ответа -1

Какие методы относятся к общенаучным?

Ответ:

1. Эмпирические;
2. Теоретические;
3. Моделирование.

Задание №13. Инструкции к выполнению: выберите варианты правильных ответов.

Пример ответа -1,2,3,4.

Какие методы относятся к эмпирическим научным методам?

Ответ:

1. Наблюдение
2. Эксперимент
3. Измерение
4. Описание
5. Математическое моделирование
6. Теоретизация
7. Формализация

Задание № 14. Инструкции к выполнению: выберите варианты правильных ответов.

Пример ответа – 5,6,7.

Какие методы относятся к теоретическим научным методам?

ОТВЕТ:

1. Наблюдение
2. Эксперимент
3. Измерение
4. Описание
5. Математическое моделирование
6. Теоретизация
7. Формализация

Задание №15 Инструкции к выполнению: выберите вариант правильного ответа. Пример ответа -а

Верно ли утверждение, что научный метод, называемый анализом – мысленное или реальное разложение объекта на составляющие его части.

- а) Да;
- б) Нет.

Задание №16. Инструкции к выполнению: найдите соответствие между научными методами и их определением? Пример ответа – 1-1; 2-3; 3-2.

Научный метод	Определение
1. Анализ	1. Мысленное или реальное разложение объекта на составляющие его части
2. Обобщение	2. Объединение познанных в результате анализа элементов в единое целое, в результате чего у целого появляются новые свойства
3. Синтез	3. Это мысленное выделение общих свойств (инвариантов) в объектах и объединение этих объектов в группы на основе выделенных инвариантов
	4.

Задание №17 Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа- 1

Какими свойствами должна обладать научная тема?

Ответ:

1. Новизной;
2. Полнотой;
3. Обобщением.

Задание №18. Инструкция к выполнению: найдите соответствие между термином и его определением. Пример ответа- 1-1; 2-3; 3-2.

Термин	Определение
1. Научное направление	1. Это исследование, в процессе которого решаются крупные задачи в определенной отрасли науки
2. Научная тема	2. Это противоречивая ситуация, выступающая в виде неоднозначных позиций в объяснении каких-либо объектов, процессов и требующая создания теории для её разрешения
3. Научные вопросы	3. Это задача научного характера, требующая проведения исследования
	4. Это более мелкие научные задачи, относящиеся к достаточно узкой области научного знания

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК 6

Задание № 1. Инструкция к выполнению задания. Найдите вариант правильного ответа. Пример ответа - а.

Верно ли утверждение, что Федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) – это совокупность требований, обязательных при реализации основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего (полного) общего, начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования образовательными учреждениями, имеющими государственную аккредитацию?

Ответы :

- а) Да;
- б) Нет.

Задание №2. Инструкция к выполнению задания. Найдите соответствие. Пример ответа: 1-1; 2-2; 3-2; 4-3

Образовательные программы определяют содержание образования. Найдите соответствие между уровнем образования и видом образовательной программы.

Уровень образования	Вид образовательной программы
1. Дошкольное образование	1. Основная образовательная программа

2. Высшее образование	2. Основная профессиональная образовательная программа
3. Среднее профессиональное образование	3. Дополнительная профессиональная программа
4. Профессиональная переподготовка	

Задание №3. Инструкция к выполнению: выберите вариант правильного ответа.

Пример ответа: а

Что применяют для определения структуры профессиональных образовательных программ и трудоемкости их освоения?

- а) система зачетных единиц;
- б) академические часы;
- в) баллы.

Задание №4. Инструкция к выполнению: выберите вариант правильного ответа.

Пример ответа -а

Как определяется количество зачетных единиц по основной профессиональной образовательной программе?

- А) Федеральным государственным образовательным стандартом;
- Б) Организацией, осуществляющей образовательную деятельность;
- В) Самостоятельно разработчиком программы.

Задание №5. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: Б

Как определяется количество зачетных единиц по дополнительной профессиональной программе определяется

- А) Федеральным государственным образовательным стандартом;
- Б) Организацией, осуществляющей образовательную деятельность;
- В) Самостоятельно разработчиком программы.

Задание №6. Инструкция к выполнению: найдите соответствие между терминами и их определением. Пример ответа: 1-1; 2-2; 3-3; 4-4; 5-5.

Термин	Определение
1. Образование	1. Единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.
2. Обучение	2. Целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенцией, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения образования в течение всей жизни
3. Профессиональное образование	3. Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений,

	навыков и формирование компетенции определенных уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности
4. Уровень образования	4. Завершенный цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований
5. Квалификация	5. Уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности

Задание № 7. Инструкция к выполнению: найдите соответствие между терминами и их определением. Пример ответа: 1-1; 2-2; 3-3; 4-4.

Термин	Определение
1. Федеральный государственный образовательный стандарт	1. Единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.
2. Федеральные государственные требования	2. Обязательные требования к минимуму содержания, структуре дополнительных предпрофессиональных программ, условиям их реализации и срокам обучения по этим программам, утверждаемые в соответствии с настоящим Федеральным законом уполномоченными федеральными органами исполнительной власти
3. Образовательная программа	3. Комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных настоящим Федеральным законом, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов
4. Учебный план	4. Документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено настоящим Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся;

Задание №8. Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов.

Пример ответа: А,Б.

Какие разделы включает учебный план образовательной программы?

А) План учебного процесса;

- Б) График учебного процесса;
- В) Федеральный государственный образовательный стандарт;
- Г) Общую профессиональную образовательную программу.

Задание №9. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: А

Какую функцию выполняет график учебного процесса?

- А) Устанавливает начало, окончание и продолжительность периодов теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, каникул, государственной итоговой аттестации, иных видов учебной деятельности (при наличии);
- Б) Определяет перечень, трудоемкость (общая трудоемкость и детализированно – контактная работа), последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных ФГОС.

Задание №10. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: Б

- А) Устанавливает начало, окончание и продолжительность периодов теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, каникул, государственной итоговой аттестации, иных видов учебной деятельности (при наличии);
- Б) Определяет перечень, трудоемкость (общая трудоемкость и детализированно – контактная работа), последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных ФГОС.

Задание №11. Инструкция к выполнению: найдите соответствие между термином и его определением. Пример ответа: 1-1; 2-2.

Термин	Определение
1. Учебное издание	Издание, содержащее систематизированные сведения научного или прикладного характера, изложенные в форме, удобной для изучения и преподавания, и рассчитанное на учащихся разного возраста и ступени обучения.
2. Справочное издание	Издание, содержащее краткие сведения научного или прикладного характера, расположенные в порядке, удобном для их быстрого отыскания, не предназначенное для сплошного чтения

Задание №12. Инструкция к выполнению: найдите соответствие между термином и определением. Пример ответа: 1-1; 2-2; 3-3; 4-4; 5-5.

Термин	Определение
1. Учебник	1. Учебное издание, содержащее систематизированное изложение учебной дисциплины, ее раздела, части, соответствует учебной программе, и официально утвержденное в качестве данного вида издания.
2. Учебное пособие	2. Учебное издание, дополняющее или заменяющее частично или полностью учебник, официально утвержденное в качестве данного вида издания.
3. Учебно-методическое пособие	3. Учебное издание, содержащее материалы по методике преподавания, изучения учебной дисциплины, ее раздела, части или воспитания
4. Практикум	4. Учебное издание, содержащее практические задания и упражнения, способствующие усвоению пройденного
5. Учебная программа	5. Учебное издание, определяющее содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ПК- 1

Задание № 1. Инструкция к выполнению. Найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: а

Какое документ сопровождает молоко-сырье при транспортировке на городской молочный завод?

- а) товарно-транспортной накладной;
- б) удостоверению качества;
- в) ветеринарной справке.

Задание №2. Инструкция к выполнению. Найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: Ж

Тест 44. Укажите показатель, который не оценивают при приемке молока.

- а) плотность;
- б) кислотность;
- в) чистота;
- г) массовая доля жира;
- д) редуцтазная проба;
- е) органолептические показатели;
- ж) эффективность пастеризации;
- з) температура

Задание №3. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: А

Отбор проб молока-сырья, доставленное в автомолцистернах, следует проводить:

- а) в присутствии датчика;
- б) без присутствия датчика.

Задание №4. Инструкция к выполнению. найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: В

Какой должна быть частота вращения центрифуги для определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах?

- а) не более 1000 об/мин;
- б) не менее 1000 об/мин;
- в) не менее 1500 об/мин.

Задание №5. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: Б

Молоко и сливки от одного хозяйства, одного сорта, в однородной таре и оформленные одним сопроводительным документом считают

- а) пробой;
- б) партией;
- в) выборкой.

Задание №6. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: Б

Если молоко выдержало осаждение 80% спиртом к какой группе по термоустойчивости ее можно отнести?

- а) I;
- б) II;
- в) III;
- г) IV;
- д) V

Задание №7 Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа.

Пример ответа: Б

«Бактерицидная фаза» молока влияет на следующие режимы хранения

- а) температуру ;
- б) продолжительность хранения;
- в) вентиляция воздуха помещения;
- г) объем продукции.

Задание № 8 Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов.

Пример ответа: А, Б.

Какое молоко не подлежит приемке?

Ответ:

- а) в первые семь дней после отела;
- б) в течение пяти дней перед запуском;
- в) пастеризованное;
- г) второго сорта.

Задание №9. Инструкция к выполнению: дополните предложение.

Пример ответа: 1, 3.

Аминокислоты белков молока в своем составе содержат...

Ответ:

- 1. Карбоксильную группу
- 2. Альдегидную группу
- 3. Аминогруппу
- 4. Гидроксильную группу

Задание №10. Инструкция к выполнению: дополните предложение.

Пример ответа: 2

К фракциям казеина молока относятся ...

Ответ:

- 1. Иммуноглобулины, протеазопептоны
- 2. х - казеин, аS - казеины, р - казеин
- 3. лактоферрин, лизоцим

Задание № 11. Инструкция к выполнению: выберите вариант правильного ответа.

Пример ответа: 2

Тест 2. Какими химическими свойствами обладает казеин?

Ответ:

- 1. Амфотерными
- 2. Кислыми
- 3. Щелочными

Задание №12. Инструкция к выполнению. Дополните предложение. Пример ответа 1

Третичная структура белков характеризуется:

Ответ:

- 1. Пространственным расположением полипептидной цепи;
- 2. Последовательным расположением аминокислотных остатков;
- 3. Свертыванием полипептидной цепи в виде спирали;

Задание №13. Инструкция к выполнению. Дополните предложение. Пример ответа 3

Молочный сахар разлагается....

Ответ:

- 1. Под действием редуктазы
- 2. Под действием каталазы

3. Под действием лактазы

Задание №14. Инструкция к выполнению: выберите вариант правильного ответа. Пример ответа: 3

С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки?

Ответ:

1. В₁
2. С
3. В₂
4. В₁₂

Задание №15 Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов. Пример ответа: 1,2,3

На какие фракции делится казеин молока?

Ответ:

1. α-казеин
2. γ-казеин
3. β-казеин
4. β-лактоальбумин
5. α-лактальбумин
6. иммуноглобулин

Задание № 16. Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов.

Пример ответа: 4,5,6

На какие фракции делятся сывороточные белки молока?

Ответ:

1. α-казеин
2. γ-казеин
3. β-казеин
4. β-лактоальбумин
5. α-лактальбумин
6. иммуноглобулин

Задание № 17. Инструкция к выполнению: выберите вариант правильного ответа. Пример ответа 2

Верно ли утверждение что, свободная влага является растворителем органических и неорганических соединений?

Ответ

- 1) Неверно;
- 2) Верно.

Задание № 18. Инструкция к выполнению: выберите вариант правильного ответа. Пример ответа 2

Верно ли утверждение, что физико-химическая связь воды образуется в результате притяжения диполей воды полярными группами молекул белков?

Ответ

- 1) Неверно;
- 2) Верно.

Задание №19. Инструкция к выполнению: выберите вариант правильного ответа. Пример ответа 1

Что формируется при физико-химической связи воды с белком?

- 1) Гидратная оболочка белковых молекул

- 2) Химическую связь с белком
- 3) Водородную связь с белком
- 4) Пептидную связь с белком
- 5) Аминокислотную связь с белком.

Задание №20. Инструкция к выполнению: выберите варианты правильных ответов.

Пример ответа 1,2,3

На какие группы делится связанная влага в молоке по форме связи?

Ответ:

1. Химическую
2. Физико-химическую
3. Механическую
4. Водородную
5. Пептидную

Задание №21. Инструкция к выполнению: выберите вариант правильного ответа. Пример ответа 2

Верно ли утверждение, что физико-химическая связь воды образуется в результате притяжения диполей воды полярными группами молекул белков?

Ответ

- 1) Неверно;
- 2) Верно.

Задание № 22. Инструкция к выполнению: найдите соответствие между свойствами связанной и свободной влаги в молоке? Пример ответа: 1-2,1-4, 1-6, 2-1, 1-3, 1-5

Дистракторы:

1. Связанная влага;
2. Свободная влага.

Дистракторы соответствия:

1. Растворяет электролиты;
2. Не растворяет электролиты;
3. Удаляется высушиванием;
4. Не удаляется высушиванием;
5. Доступна микроорганизмам;
6. Не доступна микроорганизмам.

Задание №23. Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов. Пример ответа: 4,6

При какой рН осаждается казеин молока?

Ответ:

1. рН 4,6
2. рН 6,8
3. рН 7

ЗАДАНИЯ К ОЦЕНКЕ ПК-2

Задание № 1 Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов. Пример ответа: б

Что происходит при пастеризации молока?

- а) уничтожение вегетативной и споровой микрофлоры;
- б) уничтожение вегетативной микрофлоры;
- в) уничтожение споровой микрофлоры.

Задание №2 Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов.

Пример ответа: в

Что происходит при стерилизации молока?

- а) уничтожение вегетативной и споровой микрофлоры;
- б) уничтожение вегетативной микрофлоры;
- в) уничтожение споровой микрофлоры.

Задание № 3 Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов. Пример ответа: а, в

Каким способом производят коагуляцию белка при производстве творога?

- а) сычужно-кислотным;
- б) термокислотным;
- в) термокальциевым.

Задание № 4 Инструкция к выполнению. Решите ситуационную задачу. Пример ответа: 1 - до 500 тыс или 2- свыше 500 тыс

Укажите, к какому классу будет отнесено молоко, если редуктазная проба в течение одного часа приобретет сиреневую или бледно- сиреневую окраску? Рядом поставьте возможное количество бактериальных клеток в 1 мл такого молока.

- 1) Первый класс
- 2) Второй класс
- 3) Третий класс
- 4) Высший класс

Задание № 5 Инструкция к выполнению. Установите в правильной последовательности технологические операции по производству пастеризованного питьевого молока. Пример ответа: 1,2,3,4,7,6,5,8,9.

- 1) Приемка и сортировка;
- 2) Подогрев;
- 3) Очистка;
- 4) Нормализация;
- 5) Пастеризация;
- 6) Гомогенизация;
- 7) Подогрев
- 8) Охлаждение
- 9) Розлив, упаковка, маркировка

Задание №6. Дополните предложение. Пример ответа 3

Пахта получается при выработке ...

Ответ:

- 1. Творога
- 2. Сливки
- 3. Масла
- 4. Сыра

Задание №7. Инструкция к выполнению. Дополните предложение. Пример ответа 3

Обезжиренное получается при ...

Ответ:

- 1. При выработке творога
- 2. При сепарировании молока

3. При взбивании сливок
4. При производстве сыра

Задание № 8. Инструкция к выполнению: Дополните предложение. Пример ответа 1

Тест 57. Сыворожка получается при выработке ...

Ответ:

1. творога и сыра
2. сливок
3. масла

Задание №9. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа: 1

Какие ферменты вносят в молоко для изготовления творога?

Ответ:

1. Сычужный фермент;
2. Оксидаза;
3. Пероксидаза.

Задание №10. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа: 2

Верно ли утверждение, что редуктазы накапливаются в сыром молоке при размножении в нем бактерии?}

Ответ:

Неверно
Верно

Задание №11. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа: 2

Верно ли утверждение, что спонтанное прогоркание молока вследствие гидролиза жира под действием липазы характерно для стародойного и маститного молока?}

Ответ:

Неверно
Верно

Задание №12. Инструкция к выполнению: найдите соответствие между видом липазы и температурой ее инактивации. Пример ответа: 1-1; 2-2.

Вид липазы	Температура инактивации
1.Нативная	1.74-80°C
2.Бактериальная	2. 85-90°C

Задание №13. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа: 1

В присутствии каких веществ при нагревании лактозы происходит легкое побурение и появление вкуса карамелизации?

Ответ:

1. Аминов
2. Жиров

3. Стеринов
4. Липидов

Задание №14. Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов. Пример ответа: Верно

Верно ли утверждение, что кислотная коагуляция казеина приводит к равенству положительных и отрицательных зарядов, приводящих к конформационным изменениям макромолекул белка и потере растворимости и устойчивости?

Неверно
Верно

Задание №15. Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов. Пример ответа: 1,4

Укажите отличительные особенности инновационного типа экономики

Ответ:

1. Отсутствие привязанности к материальным ресурсам
2. Конкуренция
3. Технологическая направленность
4. Стратегическая направленность
5. Снижение себестоимости продукции

Задание 16. Инструкция к выполнению: расставьте в правильной последовательности Пример ответа: 1,2,3,4,5,6,7,8

Укажите в правильной последовательности этапы жизненного цикла инноваций?

Ответ:

1. Идея
2. Изучение потребительского спроса
3. Проектирование товара
3. Лабораторный образец
4. Опытно-промышленная апробация товара
5. Поиск материальных ресурсов
6. Организация серийного производства
7. Снижение роста продаж
8. Уход с рынка

Задание №17. Инструкции к выполнению: найдите варианты правильных ответов. Пример ответа: 1,2,3,4

Какие группы бактерии включают в состав заквасок для производства кисломолочных продуктов?

Ответ:

1. Лактобактерии
2. Пропионовокислые бактерии
3. Бифидобактерии
4. Дрожжи
5. Маслянокислые бактерии

Задание №18. Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов. Пример: 1,2,3,4

Какие ингредиенты можно отнести к функциональным при производстве молочных продуктов?

Ответ:

1. Йодказеин
2. Кальций хлористый
3. Витамины
4. Пищевые волокна
5. Сухое молоко

Задание №19. Инструкция к выполнению: укажите в правильной последовательности технологические операции по производству витаминизированного питьевого молока. Пример ответа: 1,2,3,4,5,6

Ответ:

1. Приемка молока по качеству и количеству
2. Подогрев, очистка, нормализация, гомогенизация
3. Термическая обработка и охлаждение
4. Внесение добавки
5. Розлив, упаковка, маркировка
6. Хранение

Задание №20. Инструкция к выполнению. Укажите в правильной последовательности технологические операции по производству пробиотических кисломолочных продуктов. Пример ответа: 1,2,3,4,5,6,7

Ответ:

1. Приемка молока по качеству и количеству
2. Подогрев, очистка, нормализация, гомогенизация
3. Термическая обработка и охлаждение
4. Заквашивание и сквашивание молока
5. Охлаждение
6. Розлив, упаковка, маркировка
7. Хранение

Задание №21. Инструкция к выполнению: найдите варианты правильных ответов.

Пример: 1,2,3

В зависимости от вида термической обработки молоко может быть?

Ответ:

- 1) Пастеризованное
- 2) Ультрапастеризованное
- 3) Стерилизованное
- 4) Сырое

Задание №22. Инструкция к выполнению: найдите соответствие между массовой долей жира в сливках и технологическим режимом их гомогенизации.

Пример: 1-1; 2-2.

Ответ:

Дистракторы:

1. Массовая доля жира 10%
2. Массовая доля жира 20-25%

Дистракторы соответствия:

1. 12-15 МПа
2. 7-10 МПа
3. 2-4 МПа

Задание №23. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа: 1

Какой пищевой продукт предназначен для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения для снижения риска заболеваний,

связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов?

Ответ:

- 1) Функциональный
- 2) Обогащенный
- 3) Нормализованный
- 4) Инновационный

Задание №24. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа: 2

Как называется функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ?

Ответ:

- 1) Функциональный
- 2) Обогащенный
- 3) Нормализованный
- 4) Инновационный

Задание № 25. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа: 1

Как называется вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, а также живые микроорганизмы, входящие в состав функционального пищевого продукта, обладающего способностью оказывать благоприятный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10% до 50% от суточной физиологической потребности?

Ответ:

- 1) Физиологически функциональный ингредиент
- 2) Наполнитель
- 3) Биологически активная добавка к пище
- 4) Пищевая добавка

Задание №26. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа: 2

Как называется физиологически функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека (непатогенные и нетоксикогенные) живых микроорганизмов, обеспечивающих при систематическом употреблении человеком в пищу непосредственно в виде препаратов или биологически активных добавок к пище, либо в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате нормализации состава и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника?

Ответ

- 1) Пробиотический пищевой продукт
- 2) Пробиотик
- 3) Пребиотик
- 4) Пищевая добавка

Задание №27. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа: 1

Как называется физиологически функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека (непатогенные и нетоксикогенные) живых микроорганизмов, обеспечивающих при систематическом употреблении человеком в пищу непосредственно в виде препаратов или

биологически активных добавок к пище, либо в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника?

Ответ:

- 1) Пробиотический пищевой продукт
- 2) Пробиотик
- 3) Пребиотик
- 4) Пищевая добавка

Задание №28. Инструкция к выполнению: найдите вариант правильного ответа. Пример ответа: верно

Инновации, или нововведения – это внедренные новшества, обеспечивающие качественный рост эффективности процессов производства и (или) ценность и новизну произведенного продукта, востребованные рынком?

Ответ:

Неверно

Верно

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Указания по оцениванию	Критерии оценивания и баллы, полученные за выполнение задания
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 и его отсутствие – 0 баллов.
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 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 и его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
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 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 неполный – 1 балл.

6. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ

Указывается описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий (при необходимости).

- 1) Федеральный закон об образовании
- 2) ГОСТ 7.60-2003 Издания. Общие виды. Термины и определения
- 3) ТРТС 033/2013 О безопасности молока и молочных продуктов.
- 4) ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
- 5) ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения молочного жира
- 6) ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
- 7) ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа
- 8) ГОСТ на молочные продукты.
- 9) ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на фонды оценочных средств (ФОС)
основной профессиональной образовательной программы
высшего образования (среднего профессионального образования)

по направлению подготовки (специальности): 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология молочных продуктов.

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС и задачам профессиональной деятельности выпускника.

Качество оценочных средств обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания уровня знаний.

Наличие всех элементов ФОС:

- спецификации всех необходимых элементов;
- тестовых заданий для всех индикаторов сформированности компетенций;
- индикаторов;
- сформированности для всех компетенций, установленных образовательной программой;
- обязательных элементов у каждого тестового задания: инструкции по выполнению, текста задания, поля для ответа, ключей к оцениванию;
- тестовых заданий разного типа и уровня сложности, в соответствии с методическими рекомендациями.

Соответствие необходимым требованиям:

- перечня компетенций, приведенного в ФОС, перечню компетенций, установленному образовательной программой;
- индикаторов сформированности компетенций изучаемым дисциплинам согласно учебному плану;
- системы оценивания заданий в спецификации ключу к оцениванию;
- структуры тестовых заданий их типам;
- содержания тестовых заданий ФГОС ВО по направлению подготовки;
- содержание тестовых заданий их целевому назначению.

Структура, содержание и объем ФОС соответствует требованиям ФГОС ВО по указанному направлению подготовки и профессионального стандарта и учебному плану. Представленный фонд оценочных средств рекомендуется к использованию при проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

должность _____

_____/_____
(подпись) ФИО

« ____ » _____ 20 ____ г.