



Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный медицинский  
университет имени В. И. Разумовского»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Института общественного здоровья,  
здравоохранения и гуманитарных проблем  
медицины

А.С. Федонников

«29» мая 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Дисциплина:</b>             | <u>Биотехнология и технология продукции индустрии питания</u><br>(наименование дисциплины) |
| <b>Направление подготовки:</b> | <u>19.03.01 Биотехнология</u><br>(код и наименование специальности)                        |
| <b>Квалификация:</b>           | <u>Бакалавр</u><br>(квалификация(степень)выпускника)                                       |

Одобен на заседании учебно-методической конференции кафедры фармацевтической  
технологии и биотехнологии  
протокол от «24» апреля 2023 г. № 7.

### 1.1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции  | Наименование индикаторов сформированности компетенции  | Семестр | Номер задания                      |
|-------|-----------------|---|--|---------|------------------------------------|
| 1.1   | ПК-1            | Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 5,6     | 1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 16, 17, 20  |
|       |                 |   | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и  |         | 4, 5, 6, 7, 14, 24, 32, 33, 34, 37 |

|     |             |  |   |     |  |
|-----|-------------|--|---|-----|--|
|     |             |  | автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения.  |     |  |
| 1.2 | <b>ПК-3</b> | Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | 5,6 | 12, 13, 15, 18, 19, 36, 38, 39                 |
|     |             |  | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства  |     | 21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 35, 40 |

|  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|---|--|--|
|  |  |  | биотехнологической продукции;<br>осуществлять технологические<br>компоновки и подбор<br>оборудования для технологических<br>линий и участков производства<br>биотехнологической продукции для<br>пищевой промышленности |  |  |
|--|--|--|---|--|--|

## 1.2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО ТИПАМ И УРОВНЯМ СЛОЖНОСТИ

| № п/п | Код компетенции | Индикатор сформированности компетенции   | Номер задания | Тип задания  | Уровень сложности задания | Время выполнения (мин.) |
|-------|-----------------|--|---------------|--|---------------------------|-------------------------|
| 1.    | ПК-1            | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 1             | Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>       | Базовый                   | 3 мин.                  |
| 2.    | ПК-1            | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 2             | Открытый (с развернутым ответом)                     | Высокий                   | 8 мин.                  |
| 3.    | ПК-1            | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы   | 3             | Закрытый <i>(на установление последовательности)</i> | Высокий                   | 8 мин.                  |

|    |      |  |   |   |            |        |
|----|------|--|---|---|------------|--------|
|    |      | процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов  |   |   |            |        |
| 4. | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 4 | Открытый (с развернутым ответом)        | Повышенный | 5 мин. |
| 5. | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и   | 5 | Закрытый (на установление соответствия) | Базовый    | 3 мин. |

|    |      |  |   |  |         |        |
|----|------|--|---|--|---------|--------|
|    |      | сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения.  |   |  |         |        |
| 6. | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 6 | Закрытый <i>(на установление последовательности)</i> | Высокий | 8 мин. |
| 7. | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 7 | Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>       | Базовый | 3 мин. |

|    |      |  |    |  |                |        |
|----|------|--|----|--|----------------|--------|
| 8. | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 8  | Закрытый ( <i>на установление последовательности</i> ) | Высокий        | 8 мин. |
| 9. | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 9  | Открытый (с развернутым ответом)                       | Высокий        | 8 мин. |
| 10 | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов   | 10 | Закрытый ( <i>на установление последовательности</i> ) | Повышенны<br>й | 4 мин. |

|    |      |   |    |  |         |        |
|----|------|---|----|--|---------|--------|
|    |      | материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов   |    |  |         |        |
| 11 | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов  | 11 | Открытый (с развернутым ответом)                           | Высокий | 8 мин. |
| 12 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | 12 | Закрытый( задание с выбором нескольких вариантов ответов)  | Базовый | 2 мин. |
| 13 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической  | 13 | Закрытый( задание с выбором нескольких вариантов ответов ) | Базовый | 2 мин. |

|    |      |  |    |   |         |        |
|----|------|--|----|---|---------|--------|
|    |      | продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения   |    |   |         |        |
| 14 | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 14 | Закрытый( <i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i> ) | Базовый | 2 мин. |
| 15 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного  | 15 | Закрытый ( <i>на установление соответствия</i> )                  | Базовый | 3 мин. |

|    |      |  |    |   |                |        |
|----|------|--|----|---|----------------|--------|
|    |      | проектирования и программного обеспечения  |    |   |                |        |
| 16 | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 16 | Открытый (с развернутым ответом)                                  | Повышенны<br>й | 5 мин. |
| 17 | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 17 | Закрытый( <i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i> ) | Базовый        | 2 мин. |
| 18 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической   | 18 | Закрытый ( <i>на установление последовательности</i> )            | Повышенны<br>й | 4 мин. |

|    |      |   |    |   |         |        |
|----|------|---|----|---|---------|--------|
|    |      | продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения  |    |   |         |        |
| 19 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения       | 19 | Закрытый( <i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i> ) | Базовый | 2 мин. |
| 20 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических | 20 | Закрытый ( <i>на установление соответствия</i> )                  | Базовый | 3 мин. |

|    |      |  |    |  |                |        |
|----|------|--|----|--|----------------|--------|
|    |      | процессов; использовать различные виды программного обеспечения  |    |  |                |        |
| 21 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 21 | Закрытый ( <i>на установление соответствия</i> )       | Базовый        | 3 мин. |
| 22 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 22 | Закрытый ( <i>на установление последовательности</i> ) | Повышенны<br>й | 4 мин. |
| 23 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства  | 23 | Открытый (с развернутым ответом)                       | Повышенны<br>й | 5 мин. |

|    |      |  |    |  |         |        |
|----|------|--|----|--|---------|--------|
|    |      | биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности   |    |  |         |        |
| 24 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 24 | Закрытый( задание с выбором нескольких вариантов ответов ) | Базовый | 2 мин. |
| 25 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции;   | 25 | Закрытый (на установление соответствия)                    | Высокий | 8 мин. |

|    |      |  |    |   |         |        |
|----|------|--|----|---|---------|--------|
|    |      | осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности  |    |   |         |        |
| 26 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 26 | Закрытый( <i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i> ) | Базовый | 2 мин. |
| 27 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 27 | Закрытый ( <i>на установление соответствия</i> )                  | Высокий | 8 мин. |

|    |      |  |    |  |                |        |
|----|------|--|----|--|----------------|--------|
| 28 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 28 | Открытый (с развернутым ответом)                           | Повышенны<br>й | 5 мин. |
| 29 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 29 | Закрытый( задание с выбором нескольких вариантов ответов ) | Высокий        | 8 мин. |
| 30 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики  | 30 | Закрытый (на установление соответствия)                    | Высокий        | 8 мин. |

|    |      |  |    |  |                |        |
|----|------|--|----|--|----------------|--------|
|    |      | расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности   |    |  |                |        |
| 31 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 31 | Закрытый ( <i>на установление последовательности</i> ) | Повышенны<br>й | 4 мин. |
| 32 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и   | 32 | Открытый (с развернутым ответом)                       | Повышенны<br>й | 5 мин. |

|    |      |  |    |  |                |        |
|----|------|--|----|--|----------------|--------|
|    |      | сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения.  |    |  |                |        |
| 33 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 33 | Закрытый( задание с выбором нескольких вариантов ответов ) | Высокий        | 8 мин. |
| 34 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 34 | Открытый (с развернутым ответом)                           | Повышенны<br>й | 5 мин. |

|    |      |  |    |   |                |        |
|----|------|--|----|---|----------------|--------|
| 35 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 35 | Закрытый ( <i>на установление последовательности</i> )              | Повышенны<br>й | 4 мин. |
| 36 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения                          | 36 | Закрытый( <i> задание с выбором нескольких вариантов ответов </i> ) | Высокий        | 8 мин. |
| 37 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья,  | 37 | Открытый (с развернутым ответом)                                    | Повышенны<br>й | 5 мин. |

|    |      |   |    |   |                |        |
|----|------|---|----|---|----------------|--------|
|    |      | полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения.  |    |   |                |        |
| 38 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | 38 | Закрытый (на установление последовательности) | Повышенны<br>й | 4 мин. |
| 39 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков   | 39 | Закрытый (на установление последовательности) | Повышенны<br>й | 4 мин. |

|    |      |  |    |   |                |        |
|----|------|--|----|---|----------------|--------|
|    |      | организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения  |    |   |                |        |
| 40 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 40 | Закрытый (на установление соответствия) | Повышенны<br>й | 5 мин. |

## 2.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

| Семестр      | Шкала оценивания   |   |  |  |
|--------------|--|---|--|--|
|              | «неудовлетворительно»  | «удовлетворительно»   | «хорошо»   | «отлично»  |
| <b>знать</b> |  |   |  |  |
| 5,6          | Обучающийся не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины. Не знает количественный и качественный состав микрофлоры пищевого сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; влияние различных | Обучающийся усвоил основное содержание материала дисциплины, но имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала. Имеет несистематизированные знания о количественном и качественном составе микрофлоры пищевого сырья, полуфабрикатов и пищевых | Обучающийся способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале. Знает основные технологии производства и количественного и качественного состава микрофлоры пищевого сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; влияние различных условий производства и | Обучающийся самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины. Показывает глубокое знание и понимание факторов, влияющих на количественный и качественный состав микрофлоры пищевого сырья, полуфабрикатов и пищевых |

|                |   |   |   |  |
|----------------|---|---|---|--|
|                | условий производства и хранения пищевого сырья и пищевых продуктов на их микрофлору, в т.ч. вызывающую порчу продуктов  | продуктов; влиянии различных условий производства и хранения пищевого сырья и пищевых продуктов на их микрофлору, в т.ч. вызывающую порчу продуктов   | хранения пищевого сырья и пищевых продуктов на их микрофлору, в т.ч. вызывающую порчу продуктов   | продуктов; влияние различных условий производства и хранения пищевого сырья и пищевых продуктов на их микрофлору, в т.ч. вызывающую порчу продуктов  |
| <b>уметь</b>   |   |   |   |  |
| 5,6            | Обучающийся не умеет проводить санитарно-бактериологическое исследование воздуха, воды, оборудования; осуществлять качественный и количественный учет санитарно значимых микроорганизмов в пищевом сырье и пищевых продуктах; проводить анализ пищевых продуктов и сырья на полезную микрофлору с оценкой их пищевой ценности | Обучающийся испытывает затруднения при проведении санитарно-бактериологического исследования воздуха, воды, оборудования; осуществлять качественный и количественный учет санитарно значимых микроорганизмов в пищевом сырье и пищевых продуктах; проводить анализ пищевых продуктов и сырья на полезную микрофлору с оценкой их пищевой ценности | Обучающийся умеет самостоятельно проводить санитарно-бактериологическое исследование воздуха, воды, оборудования; осуществлять качественный и количественный учет санитарно значимых микроорганизмов в пищевом сырье и пищевых продуктах; проводить анализ пищевых продуктов и сырья на полезную микрофлору с оценкой их пищевой ценности | Обучающийся умеет последовательно проводить санитарно-бактериологическое исследование воздуха, воды, оборудования; осуществлять качественный и количественный учет санитарно значимых микроорганизмов в пищевом сырье и пищевых продуктах; проводить анализ пищевых продуктов и сырья на полезную микрофлору с оценкой их пищевой ценности |
| <b>владеть</b> |   |   |   |  |
| 5,6            | Обучающийся не владеет навыками лабораторных и полевых наблюдений и экспериментов; методами определения полезной и вредной микрофлоры в пищевых продуктах, оборудовании, воздухе, на руках  | Обучающийся владеет основными навыками лабораторных и полевых наблюдений и экспериментов; методами определения полезной и вредной микрофлоры в пищевых продуктах, оборудовании, воздухе, на руках   | Обучающийся хорошо владеет навыками лабораторных и полевых наблюдений и экспериментов; методами определения полезной и вредной микрофлоры в пищевых продуктах, оборудовании, воздухе, на руках  | Обучающийся отлично владеет навыками лабораторных и полевых наблюдений и экспериментов; методами определения полезной и вредной микрофлоры в пищевых продуктах, оборудовании, воздухе, на руках  |



## 2.2. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

| Тип задания  | Указания по оцениванию  | Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)               |
|--|---|---|
| Задание закрытого типа на установление соответствия  | Задание считается верно выполненным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого) | Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.          |
| Задание закрытого типа на установление последовательности  | Задание считается верно выполненным, если правильно указана вся последовательность цифр   | Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. |
| Задание закрытого типа с выбором одного или нескольких вариантов ответа из предложенных            | Задание считается верно выполненным, если правильно указана(-ы) цифра(-ы) ответа(-ов)   | Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. |
| Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора       | Задание считается верно выполненным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.                 | Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.                 |
| Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора | Задание считается верно выполненным, 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. |
| Задание открытого типа с развернутым ответом   | Задание считается верно выполненным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.  | Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. |

\*Оценивание заданий с развернутым ответом Критерии оценки при наличии эталонного ответа:

1. Правильность ответа (отсутствие фактических ошибок)
2. Полнота ответа (раскрытие объема используемых понятий)
3. Обоснованность ответа (наличие аргументов)
4. Логика изложения ответа (грамотная последовательность излагаемого материала)
5. Сопоставимость с эталонным ответом

### 3.1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ)

#### Задание 1

*Прочитайте текст и установите соответствие*

Установите соответствие между группой супов и их характерными особенностями (ассортиментом и технологией приготовления):

|          | Группа супов      |          | Особенности ассортимента и технологии  |
|----------|-------------------|----------|--|
| <b>А</b> | Заправочные супы  | <b>1</b> | Готовятся на осветлённых концентрированных бульонах (мясном, курином, рыбном). Гарниры готовят отдельно и кладут в тарелку перед подачей.  |
| <b>Б</b> | Пюреобразные супы | <b>2</b> | Характерная особенность — закладывание пассерованных овощей и использование мучной пассеровки. Варятся на бульонах или овощных отварах.  |
| <b>В</b> | Прозрачные супы   | <b>3</b> | Готовятся из различных продуктов (овощей, птицы, дичи, рыбы, грибов), которые после варки протирают через сито или измельчают блендером до однородной консистенции. Заправляются белым соусом, сливочным маслом, сливками или яично-молочной смесью. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В

| А | Б | В |
|---|---|---|
|   |   |   |

#### Задание 2

2. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какими показателями определяется качество готовой продукции?

Ответ: \_\_\_\_\_

#### Задание 3

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Установите последовательность этапов производства полуфабрикатов:

1. Приемка сырья
2. Порционирование
3. Механическая обработка
4. Хранение
5. Упаковка

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

#### Задание 4

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие виды контроля существуют на производстве?

Ответ: \_\_\_\_\_

#### Задание 5

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между этапом производства и контролируемым параметром:

|          | Этапы производства |          | Описание                     |
|----------|--------------------|----------|------------------------------|
| <b>А</b> | Приемка сырья      | <b>1</b> | Органолептические показатели |
| <b>Б</b> | Тепловая обработка | <b>2</b> | Температурный режим          |
| <b>В</b> | Хранение           | <b>3</b> | Сроки реализации             |
| <b>Г</b> | Реализация         | <b>4</b> | Температурный режим подачи   |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| <b>А</b> | <b>Б</b> | <b>В</b> | <b>Г</b> |
|----------|----------|----------|----------|
|          |          |          |          |

#### Задание 6

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите этапы контроля качества в правильной последовательности:

1. Подготовка к испытаниям
2. Отбор проб
3. Проведение испытаний
4. Оформление результатов
5. Принятие решения

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

#### Задание 7

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между видом соуса и основой для его приготовления:

|          | Виды соусов |          | Основа приготовления  |
|----------|-------------|----------|-----------------------|
| <b>А</b> | Бешамель    | <b>1</b> | Молочная основа       |
| <b>Б</b> | Голландский | <b>2</b> | Яично-масляная основа |
| <b>В</b> | Красный     | <b>3</b> | Мясной бульон         |

|   |         |   |                         |
|---|---------|---|-------------------------|
| Г | Майонез | 4 | Яично-масляная эмульсия |
|---|---------|---|-------------------------|

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|---|---|---|---|
|   |   |   |   |

### Задание 8

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите этапы приёмки и первичной обработки картофеля в правильной последовательности:

1. Мойка в барабанных моечных машинах или вручную.
2. Сортировка по размеру и качеству.
3. Дочистка.
4. Очистка механическим способом (в картофелечистках).
5. Приёмка по сопроводительным документам.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

### Задание 9

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Что входит в понятие индустриальные технологии в производстве?

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 10

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы и нерыбных продуктов водного промысла, в правильной хронологической последовательности от начала тепловой обработки:

1. Денатурация растворимых белков (в т.ч. миогена, глобулина X) при температуре 35–40°C, приводящая к снижению их растворимости.
2. Свёртывание белков саркоплазмы (образование хлопьев на поверхности бульона) при 60–65°C.
3. Размягчение соединительной ткани: распад коллагена до глютина при температуре выше 65°C (особенно активно — при 80–90°C).

4. Частичная потеря влаги и сокращение мышечных волокон, уменьшение массы продукта (усушка) — происходит постепенно по мере нагрева.

5. Инактивация ферментов (протеаз, липаз и др.) при температуре 60–70°C, предотвращающая автолиз.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

### **Задание 11**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

На что направлены инновационные технологии в пищевой промышленности?

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 12**

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие документы регламентируют технико-технологическое сопровождение биотехнологического производства пищевой продукции?

1. Технологические регламенты и инструкции.
2. Коллективный договор предприятия.
3. Технические условия (ТУ) и стандарты организации (СТО).
4. Трудовые договоры сотрудников.
5. Протоколы лабораторных испытаний и контроля качества.

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 13**

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие этапы обязательно входят в технико-технологическое сопровождение биотехнологического производства?

1. Разработка маркетинговых стратегий для сбыта продукции.
2. Подбор и оптимизация штаммов микроорганизмов.
3. Контроль параметров технологического процесса (температура, pH, аэрация и т.д.).
4. Проведение социологических опросов потребителей.
5. Мониторинг качества сырья и готовой продукции.

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 14**

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие преимущества даёт использование биотехнологий в пищевой промышленности?

1. Сокращение времени производства некоторых продуктов.
2. Увеличение содержания пестицидов в готовой продукции.
3. Повышение пищевой ценности продуктов (обогащение витаминами, аминокислотами).
4. Снижение себестоимости за счёт использования дешёвого сырья и высокоэффективных штаммов.
5. Усложнение технологических процессов.

### Задание 15

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между этапом технологического процесса и мероприятием, повышающим его эффективность:

|          | Этап процесса                           |          | Мероприятие   |
|----------|---|----------|---|
| <b>А</b> | Приёмка и хранение сырья                | <b>1</b> | Быстрое охлаждение до +2...+6 <sup>0</sup> С в шоковых охладителях                    |
| <b>Б</b> | Разделка и подготовка полуфабрикатов    | <b>2</b> | Использование специализированного оборудования (филетировочные машины, дисковые ножи) |
| <b>В</b> | Тепловая обработка                      | <b>3</b> | Применение комбинированных методов (варка + запекание, СВЧ + конвекция)               |
| <b>Г</b> | Охлаждение и хранение готовой продукции | <b>4</b> | Контроль температуры и влажности, ротация по срокам годности                          |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| <b>А</b> | <b>Б</b> | <b>В</b> | <b>Г</b> |
|----------|----------|----------|----------|
|          |          |          |          |

### Задание 16

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Опишите полный цикл первичной обработки свежей морской рыбы?

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 17

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие виды сырья и добавок используются для повышения эффективности биотехнологических процессов при производстве мясных продуктов?

1. Пищевые волокна (для улучшения структуры и влагоудерживающей способности).
2. Синтетические красители.
3. Углеводы (глюкоза, мальтодекстрин — питание для стартовых культур).
4. Антибиотики для подавления микрофлоры.
5. Витамины группы В и минеральные премиксы (для обогащения продукта).

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 18**

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите шаги обработки сушёных грибов в верной последовательности.

1. Промывание от пыли и загрязнений.
2. Использование настоя для соусов или супов.
3. Замачивание в холодной воде на 3–4 часа.
4. Варка в той же воде, в которой замачивали, до готовности (30–60 мин).
5. Процеживание настоя (грибного бульона).

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

### **Задание 19**

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие меры обеспечивают микробиологическую безопасность при производстве биотехнологической мясной продукции?

1. Использование стерильных заквасок и чистых культур микроорганизмов.
2. Контроль активности воды на этапе сушки.
3. Увеличение времени ферментации без контроля рН.
4. Соблюдение санитарных норм на производстве (дезинфекция оборудования, гигиена персонала).
5. Хранение сырья при комнатной температуре до начала обработки.

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 20**

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Соотнесите мероприятие по повышению эффективности с его основной целью:

|          | Мероприятие  |          | Цель   |
|----------|--|----------|--|
| <b>А</b> | Внедрение механизированной обработки птицы (автоматические линии ошипывания, разделки) | <b>1</b> | Снижение потерь сырья и улучшение сочности готовых блюд            |
| <b>Б</b> | Применение массирования/тендеризации мяса птицы  | <b>2</b> | Сокращение времени обработки и трудозатрат                         |
| <b>В</b> | Использование ИК-нагрева при обжарке   | <b>3</b> | Улучшение органолептических показателей (вкус, аромат, текстура)   |
| <b>Г</b> | Оптимизация рецептов с добавлением фосфатов, стабилизаторов                            | <b>4</b> | Повышение выхода готовой продукции и влагоудерживающей способности |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| <b>А</b> | <b>Б</b> | <b>В</b> | <b>Г</b> |
|----------|----------|----------|----------|
|          |          |          |          |

### Задание 21

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите способ тепловой обработки птицы с технологическим приёмом, повышающим эффективность процесса и качество блюда:

|          | Способ тепловой обработки |          | Технологический приём  |
|----------|---------------------------|----------|--|
| <b>А</b> | Варка                     | <b>1</b> | Добавление вина, лимонного сока или специй в бульон для улучшения вкуса            |
| <b>Б</b> | Жарка                     | <b>2</b> | Панирование или глазирование для снижения потерь влаги и образования корочки       |
| <b>В</b> | Тушение                   | <b>3</b> | Использование соусов и маринадов с ферментами для размягчения соединительной ткани |
| <b>Г</b> | Запекание                 | <b>4</b> | Применение пароконвектомата для равномерного прогрева и сохранения сочности        |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| <b>А</b> | <b>Б</b> | <b>В</b> | <b>Г</b> |
|----------|----------|----------|----------|
|          |          |          |          |

## Задание 22

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите правильную последовательность этапов производства теста:

1. Замес
2. Брожение
3. Обминка
4. Формовка
5. Расстойка

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

## Задание 23

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Опишите способы сокращения времени варки круп без потери качества готового продукта?

Ответ: \_\_\_\_\_

## Задание 24

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие питательные вещества в наибольшем количестве содержатся в молочных продуктах?

1. Легкоусвояемый кальций.
2. Витамин С.
3. Полноценные белки (казеин, сывороточные белки).
4. Витамин В<sub>2</sub> (рибофлавин).
5. Железо.

Ответ: \_\_\_\_\_

## Задание 25

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между видом теста и способом его приготовления:

|   | Активы           |   | Примеры                            |
|---|------------------|---|------------------------------------|
| А | Дрожжевое тесто  | 1 | Замес с использованием дрожжей     |
| Б | Слоеное тесто    | 2 | Многokrатное раскатывание с маслом |
| В | Песочное тесто   | 3 | Взбивание яиц с сахаром            |
| Г | Бисквитное тесто | 4 | Перетираание масла с мукой         |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|---|---|---|---|
|   |   |   |   |

## Задание 26

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какую роль играют кисломолочные продукты (кефир, йогурт, простокваша) в питании человека?

1. Содержат живые микроорганизмы, нормализующие микрофлору кишечника.
2. Способствуют улучшению пищеварения и усвоению питательных веществ.
3. Полностью заменяют мясные продукты по содержанию белка.
4. Помогают при непереносимости лактозы, так как содержат меньше молочного сахара.
5. Повышают уровень холестерина в крови.

Ответ: \_\_\_\_\_

## Задание 27

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите этап приготовления холодных блюд с ключевым санитарно-технологическим требованием:

|          | Этап приготовления                   |          | Ключевое требование  |
|----------|--------------------------------------|----------|--|
| <b>А</b> | Приёмка сырья                        | <b>1</b> | Проверка сроков годности, целостности упаковки, органолептических показателей  |
| <b>Б</b> | Первичная обработка (мытьё, очистка) | <b>2</b> | Использование проточной воды, отдельных разделочных досок для сырых и готовых продуктов  |
| <b>В</b> | Сборка и оформление блюда            | <b>3</b> | Соблюдение сроков хранения (не более 12 ч для незаправленных салатов, 1 ч — для заправленных), маркировка тары с указанием времени приготовления |
| <b>Г</b> | Хранение и реализация                | <b>4</b> | Минимизация контакта рук с продуктом, использование инвентаря, соблюдение температуры (10–12 °С)   |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| <b>А</b> | <b>Б</b> | <b>В</b> | <b>Г</b> |
|----------|----------|----------|----------|
|          |          |          |          |

## Задание 28

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к организации работы холодного цеха?

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 29

Для каких групп населения особенно важно регулярное употребление молочных продуктов и почему?

1. Дети и подростки — для нормального роста и развития костной ткани
2. Беременные и кормящие женщины - для обеспечения кальцием плода и грудного ребёнка
3. Пожилые люди - для профилактики остеопороза и поддержания мышечной массы
4. Люди с избыточным весом - для ускорения метаболизма за счёт высокого содержания жира
5. Спортсмены — для восполнения запасов углеводов после тренировок.

### Задание 30

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите технологический фактор с его влиянием на качество холодных блюд:

|          | Технологический фактор          |          | Влияние на качество   |
|----------|---------------------------------|----------|---|
| <b>А</b> | Температура подачи              | <b>1</b> | Влияет на сохранность витаминов и органолептические свойства              |
| <b>Б</b> | Время хранения готовых блюд     | <b>2</b> | Определяет свежесть блюда, риск развития микрофлоры, сохранность текстуры |
| <b>В</b> | Способ нарезки продуктов        | <b>3</b> | Влияет на равномерность пропитывания, вкус, предотвращение расслаивания   |
| <b>Г</b> | Порядок смешивания ингредиентов | <b>4</b> | Влияет на эстетику блюда, скорость остывания, удобство употребления       |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| <b>А</b> | <b>Б</b> | <b>В</b> | <b>Г</b> |
|----------|----------|----------|----------|
|          |          |          |          |

### Задание 31

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите этапы производственного процесса на предприятии в правильной последовательности:

1. Закупка сырья и материалов.
2. Контроль качества произведенной продукции.
3. Складирование и отгрузка товаров.
4. Изготовление продукции.
5. Доставка сырья на предприятие.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

### **Задание 32**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Опишите систему оперативного контроля качества сладких блюд и напитков на предприятии общественного питания?

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 33**

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Установите правильную последовательность этапов производства напитков:

1. Подготовка сырья
2. Добавление компонентов
3. Приготовление основы
4. Охлаждение
5. Розлив

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

### **Задание 34**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Опишите критерии бракеража сладких блюд и напитков на предприятии общественного питания?

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 35**

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите этапы разработки меню для диетического питания в больнице в правильной последовательности.

1. Составление примерного меню на неделю с учётом норм выхода и калорийности.
2. Согласование меню с лечащими врачами и диетологом.
3. Определение перечня разрешённых и запрещённых продуктов для каждой диеты.
4. Изучение медицинских показаний пациентов и назначенных им диет.
5. Корректировка меню по результатам бракеража и обратной связи от пациентов.
6. Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

### **Задание 36**

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие из перечисленных технологий относятся к перспективным методам сохранения качества и продления сроков годности пищевых продуктов?

1. Sous-Vide.
2. Традиционная варка в открытой посуде.
3. Cook&Chill.
4. Сушка на солнце.
5. Упаковка в модифицированной газовой среде (МГС).
6. Копчение с использованием жидкого дыма.

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 37**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Опишите этапы технологического процесса технологии Cook&Chill («приготовь и охлади»)?

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 38**

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Установите правильную последовательность технологических операций при приготовлении овощного пюре для детского питания (возраст 6–8 месяцев).

1. Гидромеханическая обработка овощей, нарезка
2. Варка или приготовление на пару до мягкости.
3. Охлаждение до 35–40°C.
4. Протираание через сито или измельчение блендером до гомогенной консистенции.
5. Проверка температуры перед подачей (37–38°C).
6. Добавление грудного молока/молочной смеси или овощного отвара до нужной консистенции.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

### Задание 39

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите правильную последовательность этапов производства быстрозамороженных блюд из овощей

1. Шоковая заморозка при  $-30^{\circ}\text{C}$ .
2. Бланширование нарезанных овощей.
3. Фасовка в порционные контейнеры.
4. Охлаждение до  $+5^{\circ}\text{C}$ .
5. Нарезка и сортировка овощей.
6. Герметичная упаковка и маркировка.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

### Задание 40

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между типом пищевого концентрата и методом сушки, применяемым при его производстве.:

|          | Тип концентрата                           |          | Метод сушки          |
|----------|---|----------|----------------------|
| <b>А</b> | Супы порошкообразные                      | <b>1</b> | Распылительная сушка |
| <b>Б</b> | Каши с кусочками мяса                     | <b>2</b> | Сублимационная сушка |
| <b>В</b> | Напитки растворимые (кисели)              | <b>3</b> | Сублимационная сушка |
| <b>Г</b> | Сублимированное мясо для походных наборов | <b>4</b> | Распылительная сушка |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| <b>А</b> | <b>Б</b> | <b>В</b> | <b>Г</b> |
|----------|----------|----------|----------|
|          |          |          |          |

### 3.2. КЛЮЧИ К ОЦЕНИВАНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

| № задания | Верный ответ | Критерии  |
|-----------|--------------|---|
| 1         | 231          | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |

|    |  |   |
|----|--|---|
| 2  | <p>Качество готовой продукции определяется следующими показателями:<br/>         Органолептическими<br/>         Физико-химическими<br/>         Микробиологическими<br/>         Безопасность готовой продукции</p>   | <p>1 балл – полное правильное соответствие;<br/>         0 баллов – остальные случаи</p>  |
| 3  | 13254  | <p>1 балл – полное правильное соответствие;<br/>         0 баллов – остальные случаи</p>  |
| 4  | <p>На производстве применяют следующие виды контроля:<br/>         Входной<br/>         Операционный<br/>         Приемочный<br/>         Выходной</p>   | <p>1 балл – полное правильное соответствие;<br/>         0 баллов – остальные случаи</p>  |
| 5  | 1243   | <p>1 балл – полное правильное соответствие;<br/>         0 баллов – остальные случаи;</p> |
| 6  | 12345  | <p>1 балл – полное правильное соответствие;<br/>         0 баллов – остальные случаи</p>  |
| 7  | 1234   | <p>1 балл – полное правильное соответствие;<br/>         0 баллов – остальные случаи</p>  |
| 8  | 52143  | <p>1 балл – полное правильное соответствие;<br/>         0 баллов – остальные случаи</p>  |
| 9  | <p>Индустриальные технологии в производстве индустрии питания представляют собой комплекс современных методов и оборудования для масштабного производства кулинарной продукции.<br/>         Основные компоненты индустриальных технологий:<br/>         Механизация и автоматизация производственных процессов с использованием поточных линий<br/>         Централизованное производство полуфабрикатов и готовой продукции на специализированных предприятиях<br/>         Современные методы обработки продуктов</p> | <p>1 балл – полное правильное соответствие;<br/>         0 баллов – остальные случаи</p>  |
| 10 | 12534  | <p>1 балл – полное правильное соответствие;<br/>         0 баллов – остальные случаи</p>  |
| 11 | <p>Инновационные технологии производства направлены на автоматизацию процессов и повышение эффективности производственных процессов</p>  | <p>1 балл – полное правильное соответствие;<br/>         0 баллов – остальные случаи</p>  |
| 12 | 135  | <p>1 балл – полное правильное соответствие;</p>   |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    |   | 0 баллов – остальные случаи   |
| 13 | 235   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 14 | 134   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 15 | 4231  | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 16 | Приёмка и контроль качества<br>Оттаивание (если рыба<br>замороженная)<br>Очистка от чешуи<br>Потрошение<br>Промывание<br>Разделка<br>Фиксация<br>Хранение   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 17 | 135   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 18 | 31524   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 19 | 124   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 20 | 2431  | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 21 | 1234  | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 22 | 12345   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 23 | Способы сокращения времени варки<br>круп:<br>Замачивание<br>Промывание в солёном растворе<br>Использование кипящей воды для<br>начала варки<br>Дозирование воды с учётом<br>поглощения при промывании | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 24 | 134   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 25 | 1243  | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 26 | 124   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 27 | 1243  | 1 балл – полное правильное соответствие;                                |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    |   | 0 баллов – остальные случаи   |
| 28 | Основные санитарно-гигиенические требования: раздельное хранение и обработка сырых и готовых продуктов (маркировка инвентаря, досок, ножей); регулярная дезинфекция поверхностей, оборудования и рук персонала; использование одноразовых перчаток при порционировании и оформлении; контроль температуры в холодильном оборудовании (0...+6°C); соблюдение личной гигиены персонала (чистая спецодежда, санитарные книжки); маркировка тары с указанием даты, времени приготовления и срока реализации | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 29 | 123   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 30 | 1243  | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 31 | 42531   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 32 | система оперативного контроля качества сладких блюд и напитков включает: соблюдение рецептуры и технологии, температурный режим, санитарную обработку инвентаря   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 33 | 13245   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 34 | критерии бракеража сладких блюд и напитков: внешний вид, консистенция, вкус и запах, температура подачи   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 35 | 431625  | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 36 | 135   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 37 | Основными этапами являются Приготовление по стандартной рецептуре.<br>Интенсивное охлаждение: снижение температуры от +70°C до +3°C за 90 мин (аппараты blast chiller).<br>Фасовка и маркировка с указанием даты, времени охлаждения и срока реализации.<br>Хранение при 0...+4°C.<br>Разогрев перед подачей (не выше   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |

|    |        |   |
|----|--------|---|
|    | 75°C). |   |
| 38 | 123465 | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 39 | 524316 | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |
| 40 | 1243   | 1 балл – полное правильное соответствие;<br>0 баллов – остальные случаи |

**3.3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ,  
НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

