



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**

Дисциплина:	Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем <hr/> (наименование дисциплины)
Направление подготовки:	19.03.01 Биотехнология <hr/> (код и наименование специальности)
Квалификация:	бакалавр <hr/> (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	7	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 автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения		4, 5, 6, 7, 14, 24, 32, 33, 34, 37

1.2	ПК 2	Способен управлять качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	7	12, 13, 15, 18, 19, 36, 38, 39
			ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности		21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 35, 40
1.3	ПК 3	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	7	41, 42, 43, 44, 45, 51, 52, 53, 54, 55

			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		46, 47, 48, 49, 50, 56, 57, 58,59,60
--	--	--	--	--	--

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.)
	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 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 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	12	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
13	ПК 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и	13	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.

		биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции				
14	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	14	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
15	ПК 2	ИД ПК-2.1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические,	15	Закрытый (на установление соответствия)	Базовый	3 мин.

		теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции				
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 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 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного	18	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенны й	4 мин.

		контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции				
19	ПК 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	19	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
20	ПК 1	ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства	20	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.

		биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов				
21	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	21	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.
22	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	22	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенный	4 мин.
23	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	23	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
24	ПК 1	ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы	24	Закрытый (<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.

		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				
25	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	25	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Высокий	8 мин.
26	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	26	Закрытый <i>(задание с выбором нескольких вариантов ответов)</i>	Базовый	2 мин.
27	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и	27	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Высокий	8 мин.

		качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности				
28	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	28	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенны й	5 мин.
29	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	29	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Высокий	8 мин.
30	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	30	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	8 мин.
31	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и	31	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенны й	4 мин.

		качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности				
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 сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения	32	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенны й	5 мин.
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	33	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Высокий	8 мин.

		виды программного обеспечения				
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 й	5 мин.
35	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	35	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенны й	4 мин.
36	ПК 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве	36	Закрытый (<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Высокий	8 мин.

		биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции				
37	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	37	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенны й	5 мин.
38	ПК 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью	38	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенны й	4 мин.

		прослеживаемостью производства биотехнологической продукции				
39	ПК 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	39	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенны й	4 мин.
40	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	40	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенны й	5 мин.
41	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	41	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенны й	5 мин.

		промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения				
42	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	42	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
43	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	43	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Базовый	3 мин.

44	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	44	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
45	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	45	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенны й	5 мин.
46	ПК 3	ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики	46	Закрытый (на установление последовательности)	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				
47	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	47	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Базовый	3 мин.
48	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	48	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Повышенны й	5 мин.

		участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности				
49	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	49	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
50	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	50	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенны й	4 мин.
51	ПК 3	ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности	51	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.

		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				
52	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	52	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
53	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	53	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.

		промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения				
54	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	54	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Повышенны й	5 мин.
55	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	55	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.

56	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	56	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
57	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	57	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
58	ПК 3	ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики	58	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенны й	4 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				
59	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	59	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
60	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	60	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Повышенны й	5 мин.

	участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности				
--	---	--	--	--	--

2.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
знать				
7	Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины. Не знает основные технико-экономические показатели работы предприятия и структурных подразделений, систем управления предприятием, методы разработки и принятия управленческих решений, методы управления персоналом	Студент усвоил основное содержание материала дисциплины, но имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала. Имеет несистематизированные знания об основных технико-экономических показателях работы предприятия и структурных подразделений, систем управления предприятием, методы разработки и принятия управленческих решений, методы управления персоналом	Студент способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале. Знает основные технико-экономические показатели работы предприятия и структурных подразделений, систем управления предприятием, методы разработки и принятия управленческих решений, методы управления персоналом	Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины. Знает основные технико-экономические показатели работы предприятия и структурных подразделений, систем управления предприятием, методы разработки и принятия управленческих решений, методы управления персоналом

уметь

7	Студент не умеет рассчитывать технико-экономические показатели производственно-хозяйственной деятельности предприятия; анализировать результаты хозяйственной деятельности предприятия	Студент испытывает затруднения при расчетах технико-экономических показателей производственно-хозяйственной деятельности предприятия; анализировать результаты хозяйственной деятельности предприятия	Студент умеет рассчитывать технико-экономические показатели производственно-хозяйственной деятельности предприятия; анализировать результаты хозяйственной деятельности предприятия	Студент умеет последовательно рассчитывать технико-экономические показатели производственно-хозяйственной деятельности предприятия; анализировать результаты хозяйственной деятельности предприятия
---	--	---	---	---

владеть

7	Студент не владеет методиками расчёта технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Студент в основном владеет основными методиками расчёта технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Студент владеет основными методиками расчёта технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Студент методиками расчёта технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
---	---	---	--	--

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.	Полное 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; неверный ответ или его отсутствие – 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 производственными факторами и их влиянием:

	Производственный фактор		Влияние на производство
А	Материально-технические	1	Формирование корпоративной культуры
Б	Социально-экономические	2	Определение технической оснащенности
В	Организационно-экономические	3	Влияние на условия труда и мотивацию персонала
Г	Социально-психологические	4	Оптимизация производственных процессов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 2

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Оцените влияние научно-технологических факторов на развитие современных производств в индустрии питания?

Ответ: _____

Задание 3

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите этапы процесса принятия управленческих решений в правильной последовательности:

1. Постановка проблемы и целей.
2. Оценка альтернатив и выбор наилучшего решения.
3. Реализация принятого решения.
4. Анализ ситуации и диагностика проблемы.
5. Генерация возможных решений.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 4

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Проанализируйте роль научной организации труда (НОТ) в повышении эффективности производства?

Ответ: _____

Задание 5

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите типы предприятий питания с их характеристиками:

	Тип предприятия		Характеристика
А	Ресторан	1	Ограниченный ассортимент блюд несложного приготовления
Б	Столовая	2	Широкий ассортимент блюд сложного приготовления
В	Закусочная	3	Производство и реализация блюд по дням недели
Г	Кафе	4	Реализация блюд по меню с возможностью выбора

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 6

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите хронологическую последовательность развития научных подходов к организации производства:

1. Появление первых работ французских и английских авторов (Шевалье, Беббедж)
2. Разработка системы научной организации труда Ф.У. Тейлора
3. Создание принципов производительности Г. Эмерсона
4. Внедрение конвейерной системы Г. Форда
5. Развитие методов исследования операций после Второй мировой войны
6. Появление концепции производственной демократии

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--	--

Задание 7

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите производственные факторы с их влиянием на организацию производства:

	Производственный фактор		Влияние
А	Материально-технические	1	Формирование корпоративной культуры
Б	Социально-экономические	2	Определение технической оснащенности
В	В. Организационно-экономические	3	Влияние на условия труда и мотивацию персонала
Г	Г. Социально-психологические	4	Оптимизация производственных процессов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

--	--	--	--

Задание 8

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите хронологическую последовательность развития научных подходов к организации производства:

1. Появление первых работ французских и английских авторов (Шевалье, Беббедж)
2. Разработка системы научной организации труда Ф.У. Тейлора
3. Создание принципов производительности Г. Эмерсона
4. Внедрение конвейерной системы Г. Форда
5. Развитие методов исследования операций после Второй мировой войны
6. Появление концепции производственной демократии

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--	--

Задание 9

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Перечислите современные тенденции развития производственных систем в индустрии питания.

Ответ: _____

Задание 10

Прочитайте текст и установите последовательность

Определите последовательность внедрения принципов НОТ (научной организации труда):

1. Рационализация трудовых процессов
2. Внедрение стандартов и нормативов
3. Механизация рутинных операций
4. Оптимизация рабочих мест
5. Совершенствование системы мотивации
6. Развитие профессиональной подготовки

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--	--

Задание 11

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие показатели можно определить при расчете производственной мощности заготовочного предприятия?

Ответ: _____

Задание 12

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие из перечисленных факторов относятся к основным производственным факторам предприятий питания?

1. Материально-технические ресурсы
2. Природно-климатические условия
3. Трудовые ресурсы
4. Финансовые показатели
5. Технологическое оборудование

Ответ: _____

Задание 13

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие структурные подразделения обязательно должны быть на предприятии общественного питания?

1. Складская группа помещений
2. Производственные помещения
3. Торговые помещения
4. Административные помещения
5. Бытовые помещения

Ответ: _____

Задание 14

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие формы организации производства существуют в индустрии питания?

Варианты ответа:

1. Цеховая структура
2. Линейная структура
3. Бесцеховая структура

4. Матричная структура

5. Комплексная структура

Ответ: _____

Задание 15

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите элементы производственной структуры с их функциями:

	Элемент структуры		Функция
А	Заготовочный цех	1	Реализация готовой продукции
Б	Доготовочный цех	2	Производство полуфабрикатов
В	Торговый зал	3	Окончательная обработка полуфабрикатов
Г	Складское хозяйство	4	Хранение сырья и готовой продукции

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 16

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Выбор метода определения потребности в производственных мощностях зависит от каких факторов?

Ответ: _____

Задание 17

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие элементы входят в структуру производственного процесса?

1. Основные операции
2. Управленческие функции
3. Вспомогательные операции
4. Контрольные операции
5. Маркетинговые операции

Ответ: _____

Задание 18

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность внедрения производственных функций:

1. Планирование производства
2. Организация рабочих процессов
3. Мотивация персонала
4. Координация действий
5. Контроль результатов
6. Регулирование процессов

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--	--

Задание 19

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие факторы определяют производственную мощность предприятия?

1. Количество оборудования
2. Квалификация персонала
3. Площадь помещений
4. Система оплаты труда
5. Технологические процессы

Ответ: _____

Задание 20

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите принципы НОТ с их содержанием:

	Принцип НОТ		Содержание
А	Специализация	1	Четкое распределение обязанностей
Б	Пропорциональность	2	Сосредоточение определенных операций на отдельных участках
В	Параллельность	3	Соответствие производственных мощностей
Г	Непрерывность	4	Одновременное выполнение различных операций

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 21

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите виды контроля качества с их целями:

	Вид контроля		Цель
А	Входной	1	Проверка качества готовой продукции
Б	Операционный	2	Контроль поступающих сырья и материалов
В	Приемочный	3	Контроль технологических процессов
Г	Текущий	4	Мониторинг соблюдения санитарных норм

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 22

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность этапов внедрения производственной системы:

1. Анализ текущего состояния
2. Разработка проекта новой системы
3. Подготовка производственной базы
4. Внедрение изменений
5. Обучение персонала
6. Оценка эффективности

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--	--

Задание 23

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие этапы учитываются при планировании производственной мощности?

Ответ: _____

Задание 24

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие задачи решаются при технологической подготовке производства?

1. Разработка технологических процессов

2. Расчет производственных мощностей
3. Составление технической документации
4. Подбор персонала
5. Выбор оборудования

Ответ: __ _____

Задание 25

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите элементы производственной структуры с их определениями:

	Элемент		Определение
А	Рабочее место	1	Совокупность рабочих мест с общей задачей
Б	Производственный участок	2	Обособленное административное подразделение
В	Цех	3	Часть производственной площади для работы
Г	Производственная линия	4	Поточная система взаимосвязанных рабочих мест

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 26

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие стадии включает организационная подготовка производства?

1. Планирование производственных процессов
2. Разработка новых рецептов
3. Организация рабочих мест
4. Расчет экономической эффективности
5. Распределение обязанностей между сотрудниками

Ответ: __ _____

Задание 27

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между факторами производственной мощности и их характеристиками:

	Фактор		Характеристика

А	Технические	1	Квалификация персонала
Б	Организационные	2	Состояние оборудования
В	Экономические	3	Формы организации труда
Г	Социальные	4	Система мотивации

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 28

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие основные факторы, определяют производственную мощность предприятий питания?

Ответ: _____

Задание 29

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие факторы учитываются при планировании подготовки производства?

1. Тип предприятия и его мощность
2. Личные предпочтения руководства
3. Ассортимент выпускаемой продукции
4. Сезонность производства
5. Наличие конкурентов

Ответ: __ _____

Задание 30

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите этапы подготовки производства с их содержанием:

	Этап		Содержание
А	Подготовительный	1	Разработка технологических процессов
Б	Технологическая подготовка	2	Анализ производственных мощностей
В	Организационная подготовка	3	Подбор оборудования и персонала
Г	Внедрение	4	Опытная эксплуатация и наладка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 31

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите правильную последовательность этапов производственного процесса:

1. Приём и хранение сырья
2. Механическая обработка сырья
3. Тепловая обработка продуктов
4. Приготовление полуфабрикатов
5. Выпуск готовой продукции
6. Реализация продукции

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--	--

Задание 32

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие методы расчета производственной мощности предприятий питания существуют?

Ответ: _____

Задание 33

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие факторы учитываются при составлении графика работы производственного персонала? Выберите все подходящие варианты.

1. Режим работы предприятия;
2. Пиковые часы загрузки производства;
3. Количество посадочных мест в зале обслуживания;
4. Нормы выработки на одного работника;
5. Сезонность спроса на отдельные виды продукции.

Ответ: _____

Задание 34

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие показатели производственной мощности влияют на эффективность работы предприятия?

Ответ: _____

Задание 35

Прочитайте текст и установите последовательность

Определите последовательность организации производственного цикла:

1. Подготовка производства
2. Основной производственный процесс
3. Вспомогательные операции
4. Контроль качества
5. Завершающие операции

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 36

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие виды документации разрабатываются при подготовке производства?

1. Технологические карты
2. Рекламные материалы
3. Инструкции по охране труда
4. Финансовые отчеты
5. Рецептуры блюд

Ответ: _____

Задание 37

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие способы определения фактической производственной мощности предприятия существуют?

Ответ: _____

Задание 38

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность организации рабочего места:

1. Размещение оборудования
2. Оснащение инструментами
3. Организация хранения инвентаря
4. Планировка рабочей зоны
5. Обеспечение безопасности

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 39

Прочитайте текст и установите последовательность

Определите последовательность расчёта производственной мощности:

1. Определение фонда времени работы
2. Расчёт производительности оборудования
3. Учёт количества оборудования
4. Корректировка на потери
5. Итоговый расчёт мощности

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 40

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите элементы структуры производства с их функциями:

	Элемент		Функция
А	Цех	1	Координация работы всех подразделений
Б	Участок	2	Выполнение отдельных операций
В	Рабочее место	3	Выполнение законченного цикла работ
Г	Управление	4	Организация технологического процесса

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 41

Прочитайте текст и установите соответствие

Установите соответствие между факторами производства и их влиянием:

	Фактор		Влияние
А	Материальные	1	Организация труда
Б	Технические	2	Оснащенность производства
В	Организационные	3	Ресурсное обеспечение

Г	Экономические	4	Эффективность использования ресурсов
---	---------------	---	--------------------------------------

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 42

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие методы используют для определения потребности в производственных мощностях?

Ответ: _____

Задание 43

Прочитайте текст и установите последовательность

Определите последовательность внедрения технологических линий:

1. Выбор оборудования
2. Проектирование схемы
3. Монтаж оборудования
4. Настройка параметров
5. Тестирование работы

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 44

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие основные задачи подготовки производства к выпуску продукции общественного питания существуют?

Ответ: _____

Задание 45

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите виды производственных мощностей с их характеристиками:

	Вид мощности		Характеристика
А	Проектная	1	Мощность на начало периода

Б	Входная	2	Планируемая мощность
В	Выходная	3	Мощность на конец периода
Г	Среднегодовая	4	Средняя мощность за период

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 46

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность анализа производственных факторов:

1. Оценка технических возможностей
2. Анализ экономических показателей
3. Изучение социальных аспектов
4. Расчёт производственных мощностей
5. Формулировка выводов

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 47

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите группы помещений предприятий питания с их назначением:

	Группа помещений		Назначение
А	Складская группа	1	Реализация готовой продукции
Б	Производственная группа	2	Хранение сырья и продуктов
В	Торговая группа	3	Переработка продуктов и выпуск готовой продукции
Г	Административно-бытовая группа	4	Создание условий для работы персонала

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 48

Прочитайте текст и установите последовательность

Определите последовательность организации основного производства:

1. Планирование производственной программы

2. Распределение заданий
3. Организация технологических процессов
4. Контроль исполнения
5. Корректировка процессов

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

			*
--	--	--	---

Задание 49

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие виды и методы планирования подготовки к производству продукции существуют?

Ответ: _____

Задание 50

Прочитайте текст и установите последовательность

Определите последовательность оптимизации производственного процесса:

1. Анализ текущего состояния
2. Выявление проблемы
3. Разработка мероприятий
4. Внедрение изменений
5. Мониторинг результатов

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 51

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие внешние и внутренние факторы оказывают влияние на организацию подготовки производства?

Ответ: _____

Задание 52

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие этапы включает процесс внедрения новой продукции?

1. Опытное производство

2. Маркетинговое исследование рынка

3. Тестовая эксплуатация

4. Реклама в СМИ

5. Корректировка технологических процессов

Ответ: _____

Задание 53

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие методы используются при планировании подготовки производства?

1. Метод случайного выбора

2. Расчетно-аналитический метод

3. Экспериментальный метод

4. Отчетно-статистический метод

5. Метод проб и ошибок

Ответ: _____

Задание 54

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие элементы включает структура подготовки производства?

Варианты ответа:

1. Техническая подготовка

2. Рекламная кампания

3. Маркетинговое исследование

4. Организационная подготовка

5. Экономическая подготовка

Ответ: _____

Задание 55

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между типами цехов и их функциями:

	Тип цеха		Функция
А	Заготовочный	1	Окончательная обработка полуфабрикатов
Б	Догоготовочный	2	Производство полуфабрикатов
В	Специализированный	3	Выпуск определенной продукции (кондитерские, кулинарные изделия)
Г	Вспомогательный	4	Обеспечение работы основных цехов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 56

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие основные задачи отдела материально-технического снабжения предприятия питания?

Ответ: _____

Задание 57

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие функции выполняет складское хозяйство предприятия питания?

1. Прием и хранение сырья и материалов
2. Подготовка продукции к реализации
3. Организация производственного процесса
4. Выдача материалов в производство
5. Контроль качества готовой продукции

Ответ: __ _____

Задание 58

Прочитайте текст и установите последовательность

Определите последовательность организации основного производства:

1. Планирование производственной программы
2. Распределение заданий
3. Организация технологических процессов
4. Контроль исполнения

5. Корректировка процессов

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 59

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие показатели характеризуют качество продукции питания?

1. Органолептические показатели
2. Физико-химические показатели
3. Микробиологические показатели
4. Экономические показатели
5. Маркетинговые показатели

Ответ: _____

Задание 60

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите типы производственных структур с их особенностями:

	Тип структуры		Особенность
А	Цеховая структура	1	Отсутствие четкого деления на цеха
Б	Бесцеховая структура	2	Наличие обособленных производственных подразделений
В	Линейная структура	3	Организация по технологическим линиям
Г	Комплексная структура	4	Сочетание различных типов организации

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

3.2. КЛЮЧИ К ОЦЕНИВАНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

№ задания	Верный ответ	Критерии
1	2341	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

2	Автоматизация процессов Внедрение новых технологий Использование современного оборудования Применение IT-решений	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
3	14523	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
4	Рационализация рабочих процессов Оптимизация трудовых операций Совершенствование условий труда Повышение квалификации персонала	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
5	2314	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи;
6	123456	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
7	2341	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
8	123456	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
9	Цифровизация процессов Экологизация производства Автоматизация операций Гибкость производства	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
10	142365	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
11	потребность в ресурсах производственную программу загрузку оборудования	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
12	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
13	1235	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
14	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
15	2314	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
16	Тип предприятия Вид продукции Наличия данных Требуемой точности	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
17	134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
18	124365	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
19	135	1 балл – полное правильное

		соответствие; 0 баллов – остальные случаи
20	2341	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
21	2314	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
22	123546	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
23	Анализ текущего состояния Прогнозирование потребностей Расчет необходимой мощности Разработка мероприятий по достижению Контроль реализации плана	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
24	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
25	3124	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
26	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
27	2341	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
28	Технологические факторы: оборудование, технологии, автоматизация Организационные факторы: методы работы, управление, организация труда Экономические факторы: ресурсы, финансирование, затраты Кадровые факторы: квалификация персонала, численность	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
29	134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
30	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
31	142536	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
32	Метод прямого счета: расчет по производительности оборудования Метод по времени: расчет через производственный цикл Метод по площади: расчет по производственным площадям Метод по персоналу: расчет по численности работников	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
33	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

34	<p>Экономические показатели: рентабельность, себестоимость</p> <p>Производственные показатели: объем выпуска, ассортимент</p> <p>Социальные показатели: условия труда, занятость</p> <p>Качественные показатели: уровень обслуживания, качество продукции</p>	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
35	1324	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
36	135	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
37	<p>По выпуску продукции: расчет через количество блюд</p> <p>По загрузке оборудования: расчет через использование техники</p> <p>По эффективности площадей: расчет через загрузку помещений</p> <p>По численности персонала: расчет через загрузку работников</p>	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
38	41235	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
39	32145	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
40	3421	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
41	3214	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
42	<p>Нормативный метод: расчет по установленным нормам</p> <p>Аналитический метод: расчет на основе анализа данных</p> <p>Экспертный метод: оценка специалистов</p> <p>Балансовый метод: сопоставление потребностей и возможностей</p>	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
43	21345	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
44	<p>Технические задачи: Оснащение производства оборудованием Организация рабочих мест</p> <p>Настройка технологических линий</p> <p>Организационные задачи: Разработка производственной документации</p> <p>Распределение обязанностей Организация контроля качества</p> <p>Экономические задачи: Расчет затрат</p> <p>Планирование ресурсов Оптимизация процессов</p>	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
45	2134	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p>

		0 баллов – остальные случаи
46	12345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
47	2314	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
48	1 2 3 4 5	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
49	Виды планирования: — Стратегическое — Тактическое — Оперативное Методы планирования: — Расчетно-аналитический — Экспериментальный — Отчетно-статистический	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
50	12345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
51	Внешние факторы: Рыночная конъюнктура Нормативное регулирование Конкурентная среда Внутренние факторы: Ресурсный потенциал Технологическая база Кадровый состав	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
52	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
53	234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
54	145	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
55	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
56	Определение потребности в материальных ресурсах Поиск поставщиков и заключение договоров Организация доставки и хранения Контроль качества поступающих материалов Оптимизация складских запасов	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
57	124	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
58	12345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
59	123	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
60	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

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