

1.1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Семестр	Номер задания
1.1	ОПК 1	ОПК-1 Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	6	1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 16, 17, 20
			ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности		4, 5, 6, 7, 14, 24, 32, 33, 34, 37
1.2	ОПК 4	ОПК-4 Способен проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний	ИД ОПК-4.1. Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и санитарно-гигиеническими требованиями	6	12, 13, 15, 18, 19, 36, 38, 39
			ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний		21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 35, 40

1.3	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.	6	41, 42, 43, 44, 45, 51, 52, 53, 54, 55
			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.		46, 47, 48, 49, 50, 56, 57, 58, 59, 60
1.4	ПК 2	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД ПК-2.1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической	6	61, 62, 63, 68, 69, 70, 71, 76, 77, 80

			<p>продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции</p> <p>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</p>		<p>64, 65, 66, 67, 74, 84, 92, 93, 94, 97</p>
1.5	ПК 3	ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	<p>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.</p> <p>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</p>	6	<p>72, 73, 75, 78, 79, 96, 98, 99</p> <p>81, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 95, 100</p>

			технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности		
1.6	УК 8	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	6	<i>101, 102, 103, 104, 105, 111, 112, 113, 114, 115</i>
	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте		<i>106, 107, 108, 109, 110, 116, 117, 118, 119, 120</i>		

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.	ОПК 1	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	1	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Базовый	3 мин.
2.	ОПК 1	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	2	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
3.	ОПК 1	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	3	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Высокий	8 мин.
4.	ОПК 1	ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	4	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
5.	ОПК 1	ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	5	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Базовый	3 мин.
6.	ОПК 1	ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	6	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Высокий	8 мин.
7.	ОПК 1	ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	7	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Базовый	3 мин.
8.	ОПК 1	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	8	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Высокий	8 мин.

		деятельности				
9.	ОПК 1	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	9	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
10	ОПК 1	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	10	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
11	ОПК 1	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	11	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
12	ОПК 4	ИД ОПК-4.1. Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и санитарно-гигиеническими требованиями	12	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
13	ОПК 4	ИД ОПК-4.1. Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и санитарно-гигиеническими требованиями	13	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
14	ОПК 1	ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	14	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
15	ОПК 4	ИД ОПК-4.1. Проектирует отдельные	15	Закрытый (на установление	Базовый	3 мин.

		элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и санитарно-гигиеническими требованиями		<i>соответствия)</i>		
16	ОПК 1	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	16	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
17	ОПК 1	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	17	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
18	ОПК 4	ИД ОПК-4.1. Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и санитарно-гигиеническими требованиями	18	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
19	ОПК 4	ИД ОПК-4.1. Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и санитарно-гигиеническими требованиями	19	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
20	ОПК 1	ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для	20	Закрытый (на установление соответствия)	Базовый	3 мин.

		решения задач профессиональной деятельности				
21	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний	21	Закрытый (на установление соответствия)	Базовый	3 мин.
22	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний	22	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
23	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний	23	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
24	ОПК 1	ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	24	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
25	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний	25	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	8 мин.
26	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний	26	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
27	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний	27	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	8 мин.

28	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний	28	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
29	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний	29	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Высокий	8 мин.
30	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний	30	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	8 мин.
31	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и технологических знаний	31	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
32	ОПК 1	ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	32	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
33	ОПК 1	ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	33	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Высокий	8 мин.
34	ОПК 1	ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	34	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
35	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и	35	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.

		технологических знаний				
36	ОПК 4	ИД ОПК-4.1. Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и санитарно-гигиеническими требованиями	36	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Высокий	8 мин.
37	ОПК 1	ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	37	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
38	ОПК 4	ИД ОПК-4.1. Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и санитарно-гигиеническими требованиями	38	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
39	ОПК 4	ИД ОПК-4.1. Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и санитарно-гигиеническими требованиями	39	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
40	ОПК 4	ИД ОПК – 4.2. Применяет знания о биотехнологических объектах и процессах при проектировании на основе базовых инженерных и	40	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенный	5 мин.

		технологических знаний				
41	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.	41	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Повышенный	5 мин.
42	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.	42	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
43	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	43	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Базовый	3 мин.

		оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов.				
44	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.	44	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
45	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.	45	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенный	5 мин.
46	ПК 1	ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья,	46	Закрытый (на установление последовательности)	Высокий	8 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				
47	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	47	Закрытый (на установление соответствия)	Базовый	3 мин.
48	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	48	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	5 мин.

		процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения				
49	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	49	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
50	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	50	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.

		процессов; использовать различные виды программного обеспечения				
51	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.	51	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
52	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.	52	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
53	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	53	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.

		расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов.				
54	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.	54	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Повышенный	5 мин.
55	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.	55	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.
56	ПК 1	ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры,	56	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.

		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				
57	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	57	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
58	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	58	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.

		автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения				
59	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	59	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
60	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	60	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Повышенный	5 мин.

		автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения				
61.	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	61.	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Базовый	3 мин.
62.	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	62.	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
63.	ПК 2	ИД ПК-2.1. Знает методы	63.	Закрытый <i>(на установление</i>	Высокий	8 мин.

		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		<i>последовательности)</i>		
64.	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	64.	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
65.	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	65.	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.
66.	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию	66.	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Высокий	8 мин.

		технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности				
67.	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	67.	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Базовый	3 мин.
68.	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	68.	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Высокий	8 мин.
69.	ПК 2	ИД ПК-2.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции;	69.	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.

		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				
70	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	70	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
71	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,	71	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.

		происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции				
72	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	72	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
73	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	73	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.

		обеспечения				
74	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	74	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
75	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	75	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.
76	ПК 2	ИД ПК-2.1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для	76	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.

		пищевой промышленности; принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции				
77	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	77	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
78	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	78	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенный	4 мин.

79	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	79	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
80	ПК 2	ИД ПК-2.1. Знает методы теххимического 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	80	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.
81	ПК 3	ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для	81	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.

		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				
82	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	82	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенный	4 мин.
83	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	83	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.

		для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности				
84	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	84	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
85	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	85	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	8 мин.
86	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	86	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.

		биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности				
87	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	87	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Высокий	8 мин.
88	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	88	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.

		пищевой промышленности				
89	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	89	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Высокий	8 мин.
90	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	90	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Высокий	8 мин.
91	ПК 3	ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для	91	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенный	4 мин.

		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				
92	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	92	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
93	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	93	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Высокий	8 мин.
94	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	94	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.

		пищевой промышленности				
95	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	95	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенный	4 мин.
96	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	96	Закрытый (<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Высокий	8 мин.
97	ПК 2	ИД ПК-2.2. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции,	97	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.

		ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности				
98	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	98	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
99	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	99	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
100	ПК 3	ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и	100	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенный	5 мин.

		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				
101	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	101	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Повышенный	5 мин.
102	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	102	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
103	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	103	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Базовый	3 мин.
104	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	104	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
105	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	105	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Повышенный	5 мин.
106	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	106	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Высокий	8 мин.
107	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники	107	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.

		безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте				
108	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	108	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Повышенный	5 мин.
109	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	109	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
110	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	110	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Повышенный	4 мин.
111	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	111	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
112	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	112	Закрытый <i>(задание с выбором нескольких вариантов ответов)</i>	Базовый	2 мин.
113	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	113	Закрытый <i>(задание с выбором нескольких вариантов ответов)</i>	Базовый	2 мин.
114	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	114	Закрытый <i>(задание с выбором нескольких вариантов ответов)</i>	Повышенный	5 мин.
115	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках	115	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Базовый	3 мин.

		осуществляемой деятельности				
116	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	116	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
117	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	117	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
118	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	118	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
119	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	119	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
120	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	120	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенный	5 мин.

2.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания	
№6	«не зачтено»	«зачтено»
знать		
6	Не знает структуру и организацию производства предприятий общественного питания, в том числе научной организации труда, вопросы планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции; устройство и технические характеристики технологического оборудования	Знает структуру и организацию производства предприятий общественного питания, в том числе научной организации труда, вопросы планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции; устройство и технические характеристики технологического оборудования
уметь		
6	Обучающийся не умеет: - производить обработку сырья, осуществлять процесс производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных изделий; разрабатывать ассортимент кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; проводить расчет сырья и материалов для приготовления изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; эксплуатировать по назначению технологическое оборудование, тару и инвентарь; применять пищевые добавки	Обучающийся умеет: - производить обработку сырья, осуществлять процесс производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных изделий; разрабатывать ассортимент кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; проводить расчет сырья и материалов для приготовления изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; эксплуатировать по назначению технологическое оборудование, тару и инвентарь; применять пищевые добавки
владеть		
6	Обучающийся не владеет - разработкой технологической и отчетной документации; организацией технологического процесса производства разрабатываемых продуктов, в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции; произведение входного, текущего и итогового контроля продукции	Обучающийся владеет - разработкой технологической и отчетной документации; организацией технологического процесса производства разрабатываемых продуктов, в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции; произведение входного, текущего и итогового контроля продукции

2.2. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

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.

Соотнесите категорию персонала с основными обязанностями:

	Категория персонала		Обязанности
А	Административный персонал	1	Приготовление блюд, контроль качества кулинарной продукции, соблюдение технологических карт
Б	Производственный персонал	2	Обслуживание посетителей, приём заказов, сервировка столов, работа с кассой
В	Обслуживающий персонал	3	Организация работы предприятия, контроль соблюдения норм безопасности и санитарных правил, управление персоналом
Г	Вспомогательный персонал	4	Поддержание чистоты помещений, мойка посуды, погрузочно-разгрузочные работы, доставка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 2

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Перечислите основные нормативно-правовые акты, регулирующие производство на предприятиях общественного питания в РФ?

Ответ: _____

Задание 3

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите этапы проектирования вспомогательных помещений предприятия общественного питания в правильной последовательности:

1. Разработка схемы размещения оборудования с учётом требований поточности технологических процессов.
2. Определение перечня вспомогательных помещений согласно нормативам и потребностям предприятия.
3. Расчёт площадей помещений на основе производственной мощности предприятия.

4. Проработка путей эвакуации и обеспечение соответствия требованиям пожарной безопасности.

5. Планирование инженерных коммуникаций (водоснабжение, канализация, вентиляция, электроснабжение).

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.

Установите соответствие между должностью и её ключевыми обязанностями:

	Должность		Обязанности
А	Директор предприятия	1	Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, составление меню, обучение поваров
Б	Шеф-повар	2	Организация обслуживания гостей, координация работы официантов, решение конфликтных ситуаций с посетителями
В	Метрдотель (администратор зала)	3	Общее руководство предприятием, финансовое планирование, взаимодействие с контролирующими органами, разработка стратегии развития
Г	Официант	4	Приём заказов, сервировка столов, консультирование гостей по меню, расчёт посетителей

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 6

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите в правильной последовательности этапы подготовки кухни к началу рабочего дня:

1. Проверка исправности оборудования и инвентаря.
2. Получение сырья и продуктов от заведующего складом.
3. Уборка рабочих поверхностей и дезинфекция.

4. Подготовка ингредиентов (нарезка, мойка, взвешивание).

5. Проверка сроков годности продуктов.

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 оснащённости
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 последовательность действий при организации моечной столовой посуды:

1. Установка стеллажей для хранения чистой посуды.
2. Монтаж трёхсекционной ванны для ручной мойки посуды.
3. Размещение стола для предварительной очистки посуды от остатков пищи.
4. Установка посудомоечной машины (при наличии).
5. Организация зоны сбора и временного хранения пищевых отходов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

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

Задание 9

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Раскройте суть принципов ХАССП (НАССР) и объясните, как их внедрение на предприятии общественного питания помогает соблюдать требования нормативно-правовых актов?

Ответ: _____

Задание 10

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность действий шеф-повара при разработке нового блюда:

1. Составление технологической карты.
2. Подбор ингредиентов и расчёт себестоимости.
3. Тестирование блюда и корректировка рецептуры.
4. Презентация блюда администрации и персоналу.
5. Утверждение блюда в меню.

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 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 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

Какие требования к маркировке и товаросопроводительной документации на пищевую продукцию установлены нормативными документами?

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

Расположите в правильной последовательности этапы оснащения кладовой сухих продуктов:

1. Установка вентиляционного оборудования для поддержания оптимального микроклимата.
2. Размещение стеллажей с учётом требований товарного соседства.
3. Установка гигрометра и термометра для контроля параметров среды.
4. Организация освещения с учётом норм безопасности и эргономики.
5. Обеспечение свободного доступа к стеллажам для проведения инвентаризации и уборки.

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.

Установите соответствие между категорией персонала и обязательными требованиями к нему:

	Категория персонала		Требования
А	Производственный персонал (повара, кондитеры)	1	Знание правил этикета, иностранных языков (на базовом уровне для ресторанов), умение работать с POS-системами
Б	Обслуживающий персонал (официанты, бармены)	2	Наличие медицинской книжки, прохождение гигиенической подготовки, соблюдение правил личной гигиены, ношение санитарной одежды
В	Административный персонал (директор, технолог)	3	Высшее или среднее профессиональное образование в сфере управления, опыт руководящей работы, знание трудового и санитарного законодательства
Г	Вспомогательный персонал (уборщики, мойщики посуды)	4	Соблюдение правил техники безопасности, поддержание чистоты на рабочем месте, выполнение инструкций старших сотрудников

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 правильную последовательность организации санитарно-бытовых помещений для персонала:

1. Оборудование душевых кабинок с раздевальными отделениями.
2. Установка раковин для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.
3. Организация гардеробной с индивидуальными шкафчиками для верхней и рабочей одежды.
4. Размещение санузлов с тамбурами и раковинами для мытья рук.
5. Обустройство комнаты приёма пищи и отдыха с необходимой бытовой техникой.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 23

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие виды контроля должны проводиться и как документируются его результаты?

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 документы подтверждают соответствие работников установленным нормам?

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

Расположите в хронологическом порядке этапы подготовки загрузочной зоны к работе:

1. Обустройство площадки для разгрузки с уклоном для отвода воды.
2. Организация временного хранения тары и упаковочных материалов.

3. Монтаж навеса или крыши для защиты от атмосферных осадков.
4. Обеспечение подъездных путей для автотранспорта.
5. Установка весов и оборудования для первичной приёмки 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 показатели используются для оценки эффективности организации производства? Выберите все правильные утверждения.

1. Производительность труда персонала;
2. Время приготовления блюд;
3. Процент отходов и потерь сырья;
4. Количество жалоб посетителей на обслуживание;
5. Коэффициент использования производственного оборудования.

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

Какой из перечисленных факторов не относится к опасным в контексте ХАССП?

1. Физические (стекло, металл в продукте).
2. Химические (остатки дезинфицирующих средств).
3. Организационные (неэффективное управление персоналом)
4. Микробиологические (бактерии, вирусы).

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

Расположите в хронологическом порядке действия персонала при возникновении чрезвычайной ситуации (пожар):

1. Эвакуация гостей и персонала согласно плану эвакуации.
2. Сообщение в пожарную службу (112 или 101).
3. Попытка локализовать очаг возгорания первичными средствами пожаротушения (огнетушитель).
4. Отключение электроэнергии и газа на участке возгорания.
5. Оповещение гостей и сотрудников о пожаре.

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

Что является основной целью системы ХАССП?

1. Обеспечение соответствия предприятия санитарным нормам.
2. Выявление, оценка и контроль опасных факторов на всех этапах производства
3. Разработка стандартов упаковки продукции.
4. Контроль сроков годности сырья.

Ответ: _____

Задание 55

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите вид ответственности с должностью, несущей эту ответственность:

	Вид ответственности		Должность
А	Ответственность за качество и безопасность готовой продукции	1	Заведующий складом
Б	Ответственность за сохранность товарно-материальных ценностей на складе	2	Директор предприятия
В	Ответственность за соблюдение санитарных норм в зале и на кухне	3	Шеф-повар, повар
Г	Ответственность за финансовое состояние предприятия и соблюдение трудового законодательства	4	Технолог, санитарный инспектор, шеф-повар

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

Что такое критические контрольные точки (ККТ) в системе ХАССП?

1. Этапы производства, на которых продукция проходит финальную проверку.
2. Точки в процессе производства, где можно применить контроль для предотвращения или устранения рисков
3. Места хранения сырья и готовой продукции.
4. Документы, регламентирующие производственные процессы.

Ответ: _____

Задание 58

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите этапы приёма на работу сотрудника предприятия общественного питания в правильной последовательности:

1. Прохождение медицинского осмотра и оформление медицинской книжки.
2. Подписание трудового договора.
3. Подача резюме и прохождение собеседования.
4. Прохождение вводного инструктажа по охране труда и технике безопасности.
5. Оформление приказа о приёме на работу.

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.

Установите соответствие между технологическим процессом и материально-техническим обеспечением для традиционного и инновационного подходов:

	Процесс		Инновационное оборудование
А	Запекание	1	Пароконвектомат с электронной кулинарной книгой
Б	Охлаждение продуктов	2	Шкаф интенсивного охлаждения
В	Мойка и дезинфекция	3	Мойка с парогенератором и пеногенератором
Г	Фасовка готовой продукции	4	Насос-дозатор для фасовки в многослойные пакеты

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 61

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите метод обработки продуктов с ключевыми характеристиками материально-технического обеспечения:

	Метод обработки		Характеристики оборудования
А	Традиционный метод (наплитная варка, жарка на сковороде)	1	Наличие электронного управления и программирования режимов, энергоэффективность, точный контроль температуры и влажности, многофункциональность (несколько режимов в одном аппарате)
Б	Инновационный метод (су-вид, пароконвектоматы, индукционные плиты)	2	Высокая энергоёмкость, низкая автоматизация, ручной контроль параметров (температура, время), простая конструкция
В	Инновационные методы молекулярной гастрономии (сферификация, эмульсификация и т. д.)	3	Специализированное оборудование (центрифуги, сифоны для эспумов, вакуумные упаковщики), высокая стоимость, требует квалифицированного персонала
Г	Традиционное охлаждение и хранение	4	Стандартные холодильные шкафы, простые системы контроля температуры, ограниченные возможности быстрой обработки больших объёмов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 62

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

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

Ответ: _____

Задание 63

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 64

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Что такое производственная программа предприятия питания?

Ответ: _____

Задание 65

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите вид кулинарной продукции с ожидаемым микробиологическим эффектом после НРР-обработки:

	Вид продукции		Микробиологический эффект НРР
А	Сырокопчёные колбасы	1	Инактивация дрожжей и плесеней, сохранение витаминов и цвета
Б	Фруктовые соки	2	Уничтожение <i>Listeria monocytogenes</i> , увеличение срока хранения до 60 дней
В	Морепродукты (креветки, устрицы)	3	Подавление <i>Vibrio spp.</i> , сохранение текстуры и вкуса
Г	Салаты готовые	4	Снижение общей микробной обсеменённости, продление срока годности до 21 дня

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 66

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 67

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите нормативный документ с его основной функцией:

	Документ		Функция
А	ТР ТС 021/2011	1	Устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания
Б	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2	Определяет общие требования безопасности пищевой продукции на территории Таможенного союза
В	ФЗ № 29-ФЗ	3	Регулирует отношения в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
Г	ГОСТ 30524-2013	4	Устанавливает требования к квалификации и компетенциям персонала предприятий общепита

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 68

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 69

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Перечислите современные тенденции развития производственных систем в индустрии питания.

Ответ: _____

Задание 70

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 71

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Раскройте понятие «ассортиментный минимум» для предприятий общественного питания?

Ответ: _____

Задание 72

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие документы устанавливают требования к безопасности пищевой продукции и процессам её производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации?

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
3. Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Ответ: _____

Задание 73

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие документы регулируют вопросы утилизации отходов на предприятиях общественного питания?

1. СанПиН 2.1.3684-21;
2. Федеральный закон №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
3. ТР ТС 021/2011;
4. МР 2.3.0352-24.

Ответ: _____

Задание 74

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие из перечисленных цехов относятся к заготовочным?

1. Овощной цех;
2. Горячий цех;
3. Мясной цех;
4. Кондитерский цех;
5. Рыбный цех.

Ответ: _____

Задание 75

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между документом и сферой его применения:

	Документ		Сфера применения
А	МР 3.5.0353-24	1	Требования к маркировке пищевой продукции
Б	ТР ТС 022/2011	2	Организация санитарной обработки

			помещений и оборудования
В	СП 2.1.3678-20	3	Требования к эксплуатации помещений и инженерных систем
Г	ФЗ № 52-ФЗ	4	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 76

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

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

Ответ: _____

Задание 77

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие подразделения относятся к административно-хозяйственной службе предприятия общественного питания?

1. Бухгалтерия;
2. Отдел кадров;
3. Служба охраны;
4. Горячий цех;
5. Склад сухих продуктов.

Ответ: _____

Задание 78

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 79

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие помещения должны располагаться рядом с зоной разгрузки сырья?

1. Приёмочная;
2. Охлаждаемые камеры;
3. Горячий цех;
4. Склад сухих продуктов;
5. Моечная кухонной посуды.

Ответ: _____

Задание 80

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 81

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между опасным фактором и мерой защиты:

	Опасный фактор		Мера защиты
А	Термические ожоги	1	Использование диэлектрических ковриков, заземление оборудования
Б	Порезы	2	Применение прихваток, термостойкой посуды
В	Поражение электрическим током	3	Использование защитных перчаток, правильная заточка ножей
Г	Отравление химикатами	4	Хранение моющих средств в отдельных помещениях, маркировка ёмкостей

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

--	--	--	--

Задание 82

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 83

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие этапы учитываются при планировании производственной мощности?

Ответ: _____

Задание 84

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие права имеет заведующий складом в отношении учёта товарно-материальных ценностей?

1. Требовать от поставщиков сопроводительные документы на продукцию;
2. Самостоятельно корректировать нормы списания продуктов;
3. Проводить выборочные проверки остатков в цехах;
4. Инициировать инвентаризацию при подозрении на расхождения;
5. Утверждать лимиты расхода сырья для производственных цехов.

Ответ: _____

Задание 85

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите помещение с необходимым оборудованием:

	Помещение		Оборудование
А	Охлаждаемая камера	1	Полочные стеллажи из нержавеющей стали, термометры
Б	Горячий цех	2	Плита, пароконвектомат, жарочный шкаф, фритюрница
В	Моечная посуды	3	Тестомес, кондитерские миксеры, холодильные столы
Г	Кондитерский цех	4	Посудомоечная машина, ванны для ручной мойки, стеллажи для сушки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 86

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие действия обязан предпринять повар при обнаружении несоответствия качества сырья установленным нормам? Выберите все верные варианты.

1. Самостоятельно заменить сырьё на аналогичное без уведомления руководства;
2. Немедленно сообщить шеф-повару или заведующему производством;
3. Зафиксировать факт несоответствия в журнале бракеража сырья;
4. Продолжить работу с сырьём, если визуально оно выглядит пригодным;
5. Отложить сырьё в карантинную зону до принятия решения.

Ответ: _____

Задание 87

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между потоком (перемещением) и его направлением в структуре предприятия:

	Поток		Направление
А	А) Поток сырья	1	1) От приёмочной → в складские помещения → в производственные цеха
Б	Б) Поток готовой продукции	2	2) Из горячего/холодного цехов → через раздаточную → в зал обслуживания
В	В) Поток использованной посуды	3	3) Из зала обслуживания → в моечную посуды
Г	Г) Поток персонала	4	4) Из бытовых помещений → в производственные зоны и зал обслуживания

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

--	--	--	--

Задание 88

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие основные факторы, определяют производственную мощность предприятий питания?

Ответ: _____

Задание 89

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие типы складских помещений обязательно должны быть предусмотрены на предприятии общественного питания с полным производственным циклом?

1. Охлаждаемые камеры для мяса, рыбы и молочных продуктов;
2. Склад для хранения уборочного инвентаря;
3. Кладовая сухих продуктов (крупы, мука, сахар);
4. Охлаждаемая камера для овощей и фруктов;
5. Склад тары и упаковочных материалов.

Ответ: _____

Задание 90

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между требованиями к планировке заготовочных цехов и их обоснованием:

	Требование		Обоснование
А	Соблюдение поточности технологического процесса	1	Исключение пересечения потоков сырья и готовой продукции, предотвращение перекрёстного загрязнения
Б	Близость к складским помещениям	2	Сокращение времени и трудозатрат на доставку сырья, повышение эффективности работы
В	Наличие отдельных зон для разных видов сырья (мясо, рыба, овощи)	3	Соблюдение санитарных норм, предотвращение передачи запахов и бактерий между продуктами
Г	Достаточная ширина проходов между оборудованием	4	Обеспечение безопасности персонала, удобство перемещения тележек и инвентаря, доступ для уборки и обслуживания оборудования

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

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

--	--	--	--

Задание 91

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 92

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие виды меню существуют на предприятиях общественного питания?

Ответ: _____

Задание 93

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие факторы учитываются при составлении меню для пациентов ЛПУ?

1. Диагноз и стадия заболевания;
2. Назначенная диета и режим питания;
3. Возраст и физиологические потребности пациента;
4. Личные вкусовые предпочтения пациента без учёта медицинских показаний;
5. Энергетическая и пищевая ценность рациона.

Ответ: _____

Задание 94

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие требования к оформлению и содержанию меню установлены нормативными документами?

Ответ: _____

Задание 95

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите правильную последовательность действий при планировании заготовочного цеха:

1. Определение необходимого количества оборудования;
2. Расчёт производственной мощности цеха;
3. Разработка схемы поточности технологических процессов;
4. Выделение зон для разных видов обработки сырья;
5. Подбор и расстановка оборудования согласно технологическому процессу.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 96

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?

1. Расположение вблизи производственных цехов для сокращения времени доставки сырья;
2. Наличие отдельного входа для разгрузки сырья;
3. Отсутствие требований к освещению в охлаждаемых камерах;
4. Разделение зон хранения сырья и готовой продукции;
5. Обеспечение поточности технологических процессов.

Ответ: _____

Задание 97

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Опишите полный цикл организации изготовления продукции на предприятии общественного питания с полным циклом производства (от приёмки сырья до выдачи готовой продукции). Укажите ключевые контрольные точки и нормативные документы, регулирующие каждый этап?

Ответ: _____

Задание 98

Расположите этапы обработки рыбы в рыбном заготовочном цехе в правильном порядке:

1. Разделка на филе или порционные куски;
2. Промывание;
3. Размораживание (дефростация);
4. Удаление чешуи, внутренностей, головы (если требуется);
5. Временное хранение полуфабрикатов в холодильных шкафах;
6. Маркировка и укладка в контейнеры.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 99

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите этапы приёмки и обработки мясного сырья в заготовочном цехе в правильной последовательности:

1. Обмывание и обсушивание мяса;
2. Дефростация (размораживание) при необходимости;
3. Обвалка и жиловка мяса;
4. Зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм;
5. Деление мяса на отруба;
6. Приготовление полуфабрикатов (нарезка, формовка);
7. Хранение полуфабрикатов в холодильном оборудовании.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 100

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между документом и его назначением в процессе изготовления продукции:

	Документ		Назначение
А	Технологическая карта	1	Описание рецептуры, норм закладки сырья, технологии приготовления блюда
Б	План-меню	2	Ежедневный перечень блюд с указанием выхода и цены
В	Бракеражный журнал	3	Учёт перемещения сырья и продуктов между складом и цехами
Г	Накладная	4	Фиксация результатов оценки качества готовой продукции

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 101

Прочитайте текст и установите соответствие

Соотнесите оборудование с его функцией в процессе изготовления продукции:

	Оборудование		Функция
А	Пароконвектомат	1	Жарка продуктов в большом количестве жира
Б	Тестомес	2	Замес теста любой консистенции
В	Слайсер	3	Тонкая нарезка колбас, сыров, мясных деликатесов
Г	Фритюрница	4	Комбинированная обработка (пар, конвекция) для варки, запекания, тушения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 102

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие факторы необходимо учитывать при планировании производственной мощности предприятия общественного питания?

Ответ: _____

Задание 103

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 104

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Раскройте особенности организации производства и реализации продукции на доготовочном предприятии?

Ответ: _____

Задание 105

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между должностью и её местом в организационной структуре предприятия:

	Должность		Подразделение / Уровень
А	Директор	1	Служба обслуживания, координация работы официантов
Б	Шеф-повар	2	Складское хозяйство, учёт и хранение сырья
В	Метрдотель	3	Высшее руководство, общее управление предприятием
Г	Заведующий складом	4	Производственный отдел, руководство кухней

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 106

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите этапы подготовки помещения заготовочного цеха к работе в правильной последовательности:

1. Уборка и дезинфекция поверхностей;
2. Проверка исправности освещения и вентиляции;
3. Проверка температурного режима в холодильном оборудовании;
4. Подготовка и размещение инвентаря и инструментов;
5. Контроль наличия моющих и дезинфицирующих средств.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 107

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между типом предприятия и особенностями его организационной структуры:

	Тип предприятия		Особенности структуры
А	Б) Кафе быстрого питания	1	Централизованное производство

			полуфабрикатов, доставка в точки реализации
Б	В) Столовая при заводе	2	Линейная структура, акцент на массовость и скорость обслуживания
В	Г) Кейтеринговая компания	3	Мобильная структура: бригады для выездного обслуживания, склад готовой продукции
Г	Д) Фабрика-кухня	4	Упрощённая структура: один производственный цех, самообслуживание

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 108

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите правильную последовательность контроля качества полуфабрикатов в заготовочном цехе:

1. Проверка органолептических показателей (цвет, запах, консистенция);
2. Фиксация результатов контроля в журнале бракеража;
3. Отбор проб для лабораторных исследований (при необходимости);
4. Визуальный осмотр на соответствие стандартам;
5. Принятие решения о допуске к дальнейшей обработке или отгрузке.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 109

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Опишите порядок организации кейтерингового обслуживания (выездного питания) с точки зрения изготовления и реализации продукции. Какие дополнительные требования к безопасности и логистике необходимо соблюдать?

Ответ: _____

Задание 110

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите этапы уборки в заготовочном цехе в конце рабочей смены в правильной последовательности:

1. Мойка и дезинфекция производственных столов и оборудования;
2. Удаление пищевых отходов и очистка контейнеров для мусора;
3. Проветривание помещения;

4. Влажная уборка полов с применением дезинфицирующих средств;
5. Обработка стен и панелей на высоту 1,8 м;
6. Уборка и сушка уборочного инвентаря.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 111

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие требования к маркировке и документации готовой продукции установлены для предприятий общественного питания при реализации блюд через магазины кулинарии или доставку на дом?

Ответ: _____

Задание 112

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какое оборудование обязательно должно быть установлено в охлаждаемых камерах?

1. Полочные стеллажи из нержавеющей стали;
2. Термометры или датчики температуры с визуальным контролем;
3. Естественная вентиляция без принудительной вытяжки;
4. Система автоматического поддержания температуры;

Ответ: _____

Задание 113

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какое оснащение необходимо для организации приёмки сырья?

1. Весы для взвешивания поступающих продуктов;
2. Гидравлическая тележка (рохля) для перемещения грузов;
3. Стол для проверки качества и маркировки;
4. Холодильная установка для немедленного охлаждения всего сырья;
5. Журнал учёта поступающих продуктов.

Ответ: _____

Задание 114

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие документы должны вестись на складе?

1. Журнал учёта температурного режима в охлаждаемых камерах;
2. Журнал бракеража готовой продукции;
3. Товарные накладные и приходно-расходные документы;
4. Журнал учёта движения продуктов между складом и цехами;
5. График уборки и дезинфекции помещений.

Ответ: _____

Задание 115

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между преимуществами технологии КЭЧ и их практическим эффектом:

	Преимущество		Практический эффект
А	Быстрое охлаждение/заморозка	1	Минимизация роста бактерий, сохранение безопасности продукта
Б	Контроль температуры на всех этапах	2	Снижение потерь массы (усушки) на 2–3 % по сравнению с медленным охлаждением
В	Вакуумная упаковка	3	Стабильное качество блюд при массовом производстве
Г	Стандартизация процессов	4	Продление срока годности без консервантов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 116

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие требования к условиям хранения различных видов сырья и продуктов (охлаждённые, замороженные, сухие, скоропортящиеся) должны быть учтены при проектировании складских помещений?

Ответ: _____

Задание 117

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие требования предъявляются к размещению заготовочных цехов на предприятии общественного питания?

1. Близость к складским помещениям для сокращения времени доставки сырья;
2. Расположение рядом с производственными цехами (горячим, холодным);
3. Обязательное размещение на первом этаже здания;
4. Наличие удобных транспортных путей для перемещения полуфабрикатов;
5. Изоляция от зон обслуживания посетителей..

Ответ: _____

Задание 118

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 119

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие материалы рекомендуются для отделки поверхностей в заготовочных цехах?

1. Керамическая плитка на стенах до высоты 1,8 м;
2. Нескользящее водонепроницаемое покрытие пола;
3. Деревянные панели на стенах для звукоизоляции;
4. Нержавеющая сталь для рабочих поверхностей столов;
5. Пористые материалы для потолка.

Ответ: _____

Задание 120

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между требованием к планировке и его целью:

	Требование		Цель
A	Разделение потоков сырья и готовой продукции	1	Профилактика перекрёстного загрязнения, соблюдение санитарных норм

Б	Близость горячего цеха к раздаточной	2	Минимизация пересечения потоков посетителей и грузового транспорта
В	Изоляция складских помещений от зала обслуживания	3	Исключение доступа посторонних лиц к сырью, сохранность запасов
Г	Наличие отдельного входа для разгрузки сырья	4	Сокращение времени доставки блюд, сохранение температуры

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	3124	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
2	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 — устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, включая приёмку сырья, условия производства, хранения и реализации продукции. Обеспечивает защиту здоровья потребителей. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — определяет общие требования безопасности пищевой продукции, обязательные для всех участников рынка.</p> <p>Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» — регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и профилактики заболеваний, передающихся через пищу.</p> <p>Трудовой кодекс РФ (ст. 213) — регламентирует обязательные медицинские осмотры работников, занятых в сфере общественного питания.</p> <p>СП 2.1.3678-20 — содержит требования к эксплуатации помещений, оборудования и транспорта на предприятиях общественного питания</p>	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
3	23154	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
4	<p>Рационализация рабочих процессов</p> <p>Оптимизация трудовых операций</p> <p>Совершенствование условий труда</p> <p>Повышение квалификации персонала</p>	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
5	3124	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи;
6	31254	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
7	2341	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
8	32415	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
9	<p>ХАССП — система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на выявлении и контроле критических точек, где возможны риски загрязнения или порчи продуктов. Внедрение ХАССП позволяет предприятию: соответствовать требованиям СанПиН и ТР</p>	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

	<p>ТС; минимизировать риски выпуска небезопасной продукции; систематизировать производственный контроль. Примеры критических контрольных точек: Приёмка сырья: проверка маркировки, сроков годности, температуры замороженных продуктов. Тепловая обработка: контроль температуры и времени приготовления мяса/рыбы для уничтожения патогенов. Хранение готовой продукции: мониторинг температуры в холодильных камерах и сроков реализации блюд.</p>	
10	23145	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	1, 3, 5	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	<p>Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 022/2011, продукция должна иметь: чёткую маркировку с указанием наименования, состава, даты изготовления, срока годности, условий хранения, данных изготовителя; товаросопроводительные документы (декларация соответствия, ветеринарное свидетельство для мяса, сертификат качества и т. д.). Последствия нарушений: отказ в приёмке сырья; административный штраф по ст. 14.43 КоАП РФ; приостановка деятельности предприятия при угрозе здоровью потребителей; утилизация некачественной продукции.</p>	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
17	134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
18	25143	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
19	135	1 балл – полное правильное

		соответствие; 0 баллов – остальные случаи
20	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
21	2314	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
22	34215	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
23	<p>Производственный контроль организуется согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и включает:</p> <p>Входной контроль: проверка сопроводительных документов, маркировки, органолептических показателей сырья.</p> <p>Технологический контроль: мониторинг параметров обработки (температура, время), соблюдение поточности процессов.</p> <p>Контроль готовой продукции: лабораторные исследования (микробиология, физико химия), органолептическая оценка.</p> <p>Санитарно гигиенический контроль: проверка чистоты помещений, инвентаря, личной гигиены персонала.</p> <p>Результаты фиксируются в: журналах бракеража; протоколах лабораторных испытаний; чек листах проверок ХАССП; актах о выявленных нарушениях.</p>	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	<p>Требования к персоналу: наличие медицинской книжки с отметками о медосмотрах и гигиенической аттестации; прохождение обучения по программе ХАССП и санитарного минимума; соблюдение правил личной гигиены (чистая спецодежда, сменная обувь, перчатки при сервировке и т.д.).</p> <p>Подтверждающие документы: медицинская книжка (обновляется ежегодно, для некоторых категорий — раз в полгода); удостоверение о гигиеническом обучении (срок действия — 1–2 года); сертификаты о повышении квалификации (при</p>	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

	необходимости).	
29	134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
30	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
31	43152	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	1235	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
34	Экономические показатели: рентабельность, себестоимость Производственные показатели: объем выпуска, ассортимент Социальные показатели: условия труда, занятость Качественные показатели: уровень обслуживания, качество продукции	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
35	1324	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
36	3	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
37	По выпуску продукции: расчет через количество блюд По загрузке оборудования: расчет через использование техники По эффективности площадей: расчет через загрузку помещений По численности персонала: расчет через загрузку работников	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
38	41235	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
39	32145	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
40	3421	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
41	3214	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
42	Нормативный метод: расчет по установленным	1 балл – полное правильное

	<p>нормам Аналитический метод: расчет на основе анализа данных Экспертный метод: оценка специалистов Балансовый метод: сопоставление потребностей и возможностей</p>	<p>соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
43	52431	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
44	<p>Технические задачи: Оснащение производства оборудованием Организация рабочих мест Настройка технологических линий Организационные задачи: Разработка производственной документации Распределение обязанностей Организация контроля качества Экономические задачи: Расчет затрат Планирование ресурсов Оптимизация процессов</p>	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
45	2134	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
46	12345	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
47	2314	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
48	12345	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
49	<p>Виды планирования: — Стратегическое — Тактическое — Оперативное Методы планирования: — Расчетно-аналитический — Экспериментальный — Отчетно-статистический</p>	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
50	12345	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
51	<p>Внешние факторы: Рыночная конъюнктура Нормативное регулирование Конкурентная среда Внутренние факторы: Ресурсный потенциал Технологическая база Кадровый состав</p>	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
52	135	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
53	234	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
54	2	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>

55	3142	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	2	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
58	31254	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
59	123	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
60	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
61	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
62	Автоматизация процессов Внедрение новых технологий Использование современного оборудования Применение IT-решений	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
63	14523	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
64	Производственная программа — это план выпуска продукции на определённый период (день, неделю, месяц), включающий ассортимент, количество и сроки изготовления блюд. Этапы составления: Расчёт количества потребителей за день (на основе загрузки зала и оборачиваемости мест). Определение общего количества блюд с учётом коэффициента потребления (например, 3,5 блюда на гостя в ресторане). Разбивка блюд по группам (холодные закуски, супы, вторые блюда и т.д.) согласно процентному соотношению. Составление плана меню с указанием выхода порций и рецептур. Расчёт потребности в сырье и полуфабрикатах.	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
65	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи;
66	123456	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
67	2134	1 балл – полное правильное соответствие;

		0 баллов – остальные случаи
68	123456	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
69	Цифровизация процессов Экологизация производства Автоматизация операций Гибкость производства	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
70	142365	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
71	Ассортиментный минимум — это минимально допустимое количество блюд по группам, которое должно быть представлено в меню для обеспечения разнообразия и сбалансированности питания. Обязателен для: столовых (школьных, студенческих, производственных); диетических отделений; учреждений социального обслуживания.	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
72	13	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
73	12	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
74	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
75	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
76	Тип предприятия Вид продукции Наличия данных Требуемой точности	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
77	123	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
78	124365	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
79	124	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
80	2341	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
81	2314	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
82	123546	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
83	Анализ текущего состояния	1 балл – полное правильное

	<p>Прогнозирование потребностей Расчет необходимой мощности Разработка мероприятий по достижению Контроль реализации плана</p>	<p>соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
84	134	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
85	1243	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
86	235	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
87	1234	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
88	<p>Технологические факторы: оборудование, технологии, автоматизация Организационные факторы: методы работы, управление, организация труда Экономические факторы: ресурсы, финансирование, затраты Кадровые факторы: квалификация персонала, численность</p>	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
89	134	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
90	2134	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
91	142536	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
92	<p>Виды меню: а ля карт (свободный выбор блюд); табльдот (комплексное меню); банкетное; сезонное; диетическое; детское; бизнес ланч.</p>	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
93	1235	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
94	<p>Требования к меню (согласно СанПиН и закону «О защите прав потребителей»): фирменное наименование блюда; способ приготовления; состав (включая аллергены); вес порции (в граммах); цена; пищевая и энергетическая ценность (опционально, но рекомендуется).</p>	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>
95	24315	<p>1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи</p>

96	1245	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
97	<p>Цикл изготовления продукции:</p> <p>Приёмка сырья: проверка сопроводительных документов (декларация соответствия, ветеринарное свидетельство и т.д.), органолептическая оценка, контроль маркировки и сроков годности. Норматив: ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590 20.</p> <p>Хранение сырья: соблюдение температурных режимов и товарного соседства. Холодильники оснащены термометрами, складские помещения — приборами контроля влажности. Норматив: СП 2.1.3678 20.</p> <p>Подготовка сырья: мойка, очистка, нарезка, дефростация. Соблюдение санитарных норм при обработке разных видов сырья (раздельные доски, ножи).</p> <p>Тепловая обработка: контроль температуры и времени приготовления (например, мясо — не менее 75°C в центре куска). Норматив: технологические карты.</p> <p>Охлаждение/хранение готовой продукции: быстрое охлаждение до +5°C, маркировка с датой и временем. Норматив: принципы ХАССП.</p> <p>Порционирование и сервировка: использование чистого инвентаря, соблюдение правил личной гигиены персонала.</p> <p>Реализация: выдача блюд с соблюдением сроков годности (горячие блюда — не более 3 часов хранения).</p> <p>Ключевые контрольные точки: приёмка сырья, тепловая обработка, охлаждение готовой продукции, сроки реализации.</p>	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
98	342165	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
99	2415367	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
100	1243	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
101	4231	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
102	<p>Факторы для учёта:</p> <p>количество посадочных мест и оборачиваемость столов;</p> <p>режим работы предприятия;</p> <p>ассортимент блюд и сложность их приготовления;</p> <p>наличие и производительность оборудования;</p> <p>квалификация персонала;</p>	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

	график пиковых нагрузок (обеденный перерыв, банкеты).	
103	21345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
104	<p>Особенности доготовочного предприятия: Сырьё: используются полуфабрикаты высокой степени готовности от заготовочных цехов или фабрик-кухонь. Оборудование: минимум механического оборудования (овощерезки, мясорубки не требуются), акцент на тепловое (пароконвектоматы, мармиты) и холодильное оборудование. Персонал: меньше поваров высокой квалификации, больше кухонных работников для разогрева и сервировки. Производственные помещения: сокращённая площадь цехов (нет заготовительных участков). Сроки реализации: быстрая подготовка блюд (разогрев, сборка), минимальные сроки хранения.</p>	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
105	3412	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
106	25134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
107	4231	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
108	41325	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
109	<p>Порядок организации кейтеринга: Согласование меню и объёма порций с заказчиком. Изготовление блюд на основной кухне с учётом времени транспортировки. Упаковка в термоконтейнеры или изотермические ёмкости. Транспортировка специализированным транспортом с поддержанием температуры. Развёртывание мобильной точки раздачи (мармиты, линии самообслуживания). Сервировка и обслуживание на месте проведения мероприятия. Дополнительные требования: соблюдение температурного режима; использование одноразовой посуды при массовом обслуживании; обеспечение условий для мытья рук персонала на месте; дезинфекция поверхностей перед сервировкой.</p>	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
110	215436	1 балл – полное правильное

		соответствие; 0 баллов – остальные случаи
111	Требования к маркировке (СанПиН 2.3/2.4.3590 20, ТР ТС 022/2011): наименование блюда и состав (включая аллергены); дата и время изготовления; срок годности и условия хранения; пищевая и энергетическая ценность (опционально); данные изготовителя (юридический адрес, контакты); условия транспортировки (для доставки). Документация: технологические карты на каждое блюдо; журналы бракеража готовой продукции; сертификаты соответствия на сырьё; путевые листы для транспорта доставки.	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
112	124	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
113	1235	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
114	1345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
115	1243	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
116	Требования: раздельное хранение сырых и готовых продуктов; соблюдение товарного соседства (исключение впитывания запахов); контроль температуры и влажности; защита от вредителей (грызунов, насекомых); регулярная уборка и дезинфекция.	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
117	1245	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
118	12345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
119	124	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
120	1432	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

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