

1.1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Семестр	Номер задания
1.1	ОПК 7	ОПК-7 Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы	ИД ОПК-7.1. Использует знания о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе оптимальной методики, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам	7	1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 16, 17, 20 4, 5, 6, 7, 14, 24, 32, 33, 34, 37
1.2	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	7	12, 13, 15, 18, 19, 36, 38, 39

			<p>эффективности технологических процессов</p> <p>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</p>		<p>21, 22, 23,25, 26,27, 28, 29, 30,31, 35, 40</p>
1.3	УК 8	<p>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</p>	<p>ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности</p> <p>ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p>	7	<p>41, 42, 43, 44, 45, 51,52,53,54,55</p> <p>46, 47, 48, 49, 50, 56, 57, 58,59,60</p>

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 7	ИД ОПК-7.1. Использует знаниями о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе оптимальной методики, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности	1	Закрытый (на установление соответствия)	Базовый	3 мин.
2.	ОПК 7	ИД ОПК-7.1. Использует знаниями о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе оптимальной методики, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности	2	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
3.	ОПК 7	ИД ОПК-7.1. Использует знаниями о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе оптимальной методики, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности	3	Закрытый (на установление последовательности)	Высокий	8 мин.
4.	ОПК 7	ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам	4	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
5.	ОПК 7	ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит	5	Закрытый (на установление	Базовый	3 мин.

		научно-исследовательскую работу с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам		<i>соответствия)</i>		
6.	ОПК 7	ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам	6	<i>Закрытый (на установление последовательности)</i>	Высокий	8 мин.
7.	ОПК 7	ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам	7	<i>Закрытый (на установление соответствия)</i>	Базовый	3 мин.
8.	ОПК 7	ИД ОПК-7.1. Использует знаниями о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе	8	<i>Закрытый (на установление последовательности)</i>	Высокий	8 мин.

		оптимальной методики, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности				
9.	ОПК 7	ИД ОПК-7.1. Использует знаниями о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе оптимальной методики, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности	9	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
10	ОПК 7	ИД ОПК-7.1. Использует знаниями о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе оптимальной методики, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности	10	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенны й	4 мин.
11	ОПК 7	ИД ОПК-7.1. Использует знаниями о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе оптимальной методики, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности	11	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
12	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	12	Закрытый(<i> задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
13	ПК 1	ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции,	13	Закрытый(<i> задание с выбором нескольких вариантов ответов)</i>	Базовый	2 мин.

		основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов				
14	ОПК 7	ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам	14	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
15	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	15	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.
16	ОПК 7	ИД ОПК-7.1. Использует знаниями о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе	16	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенны й	5 мин.

		оптимальной методики, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности				
17	ОПК 7	ИД ОПК-7.1. Использует знаниями о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе оптимальной методики, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности	17	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
18	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	18	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенны й	4 мин.
19	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	19	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
20	ОПК 7	ИД ОПК-7.1. Использует знаниями о применении физико-химических, биологических, микробиологических методах исследования, выборе оптимальной методики, логике	20	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.

		проведения эксперимента в профессиональной деятельности				
21	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	21	Закрытый (на установление соответствия)	Базовый	3 мин.
22	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	22	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенны й	4 мин.
23	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;	23	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенны й	5 мин.

		использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения				
24	ОПК 7	ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам	24	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
25	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	25	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Высокий	8 мин.
26	ПК 1	ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные	26	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.

		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				
27	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	27	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	8 мин.
28	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;	28	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенны й	5 мин.

		использовать различные виды программного обеспечения				
29	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	29	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Высокий	8 мин.
30	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	30	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Высокий	8 мин.
31	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;	31	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенны й	4 мин.

		использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения				
32	ОПК 7	ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам	32	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенны й	5 мин.
33	ОПК 7	ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам	33	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Высокий	8 мин.
34	ОПК 7	ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов;	34	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенны й	5 мин.

		осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам				
35	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	35	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенны й	4 мин.
36	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	36	Закрытый (<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Высокий	8 мин.
37	ОПК 7	ИД ОПК-7.2. Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с	37	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенны й	5 мин.

		использованием экспериментальных физических, физико-химических, химических, биохимических, микробиологических методов; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам				
38	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	38	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенны й	4 мин.
39	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	39	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенны й	4 мин.
40	ПК 1	ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры,	40	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенны й	5 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				
41	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	41	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенный	5 мин.
42	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	42	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
43	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	43	Закрытый (на установление последовательности)	Базовый	3 мин.
44	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	44	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
45	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	45	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенный	5 мин.
46	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	46	Закрытый (на установление последовательности)	Высокий	8 мин.
47	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	47	Закрытый (на установление соответствия)	Базовый	3 мин.
48	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и	48	Закрытый (на установление	Повышенный	5 мин.

		разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте		<i>последовательности)</i>	й	
49	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	49	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
50	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	50	Закрытый (<i>на установление последовательности)</i>	Повышенный	4 мин.
51	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	51	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
52	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	52	Закрытый(<i> задание с выбором нескольких вариантов ответов)</i>	Базовый	2 мин.
53	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	53	Закрытый(<i> задание с выбором нескольких вариантов ответов)</i>	Базовый	2 мин.
54	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	54	Закрытый(<i> задание с выбором нескольких вариантов ответов)</i>	Повышенный	5 мин.
55	УК 8	ИД УК-8.1. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	55	Закрытый (<i>на установление соответствия)</i>	Базовый	3 мин.
56	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	56	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
57	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	57	Закрытый(<i> задание с выбором нескольких вариантов ответов)</i>	Базовый	2 мин.
58	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные	58	Закрытый (<i>на установление</i>	Повышенный	4 мин.

		с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте		<i>последовательности)</i>	й	
59	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	59	Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.
60	УК 8	ИД УК-8.2. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	60	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенный	5 мин.

2.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр №7	Шкала оценивания	
	«не зачтено»	«зачтено»
знать		
7	Не знает основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли; нормативную документацию предприятий общественного питания; структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевых продуктах; направления научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов; технологию приготовления отдельных изделий, основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства, строение, классификации и изменении их в процессе производства	Знает основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли; нормативную документацию предприятий общественного питания; структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевых продуктах; направления научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов; технологию приготовления отдельных изделий, основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства, строение, классификации и изменении их в процессе производства

уметь

7	Не умеет планировать, организовывать и проводить научно-исследовательскую работу в лабораторных и (или) производственных условиях с соблюдением санитарно-гигиенических режимов и требований техники безопасности; работа со специальной литературой; самостоятельное освоение новых методов исследования; сбор, обработка и анализ первичных данных; составление отчетной документации	Умеет планировать, организовывать и проводить научно-исследовательскую работу в лабораторных и (или) производственных условиях с соблюдением санитарно-гигиенических режимов и требований техники безопасности; работа со специальной литературой; самостоятельное освоение новых методов исследования; сбор, обработка и анализ первичных данных; составление отчетной документации
---	---	--

владеть

7	Не владеет навыками работы на специализированном лабораторном оборудовании; применения современных методов исследования кулинарной продукции и технологических процессов	Владеет навыками работы на специализированном лабораторном оборудовании; применения современных методов исследования кулинарной продукции и технологических процессов
---	--	---

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 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 2

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

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

Ответ: _____

Задание 3

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите этапы процесса принятия управленческих решений в правильной последовательности:

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

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 4

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

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

Ответ: _____

Задание 5

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите 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 6

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите хронологическую последовательность развития научных подходов к организации производства:

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

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 7

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите производственные факторы с их влиянием на организацию производства:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 8

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите хронологическую последовательность развития научных подходов к организации производства:

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

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

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

Задание 9

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Перечислите современные тенденции развития производственных систем в индустрии питания.

Ответ: _____

Задание 10

Прочитайте текст и установите последовательность

Определите последовательность внедрения принципов НОТ (научной организации труда):

1. Рационализация трудовых процессов
2. Внедрение стандартов и нормативов
3. Механизация рутинных операций

4. Оптимизация рабочих мест
5. Совершенствование системы мотивации
6. Развитие профессиональной подготовки

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

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

Задание 11

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие показатели можно определить при расчете производственной мощности заготовочного предприятия?

Ответ: _____

Задание 12

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

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

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

Ответ: __ _____

Задание 13

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие 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. Сушка на солнце.
4. Cook&Chill.
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	Догоготовочный цех	2	Производство полуфабрикатов
В	Торговый зал	3	Окончательная обработка полуфабрикатов
Г	Складское хозяйство	4	Хранение сырья и готовой продукции

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 16

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

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

Ответ: _____

Задание 17

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие элементы входят в структуру производственного процесса?

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

Ответ: _____

Задание 18

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность внедрения производственных функций:

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

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

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

Задание 19

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие факторы определяют производственную мощность предприятия?

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

Ответ: _____

Задание 20

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите принципы НОТ с их содержанием:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 21

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите виды контроля качества с их целями:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 22

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность этапов внедрения производственной системы:

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

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

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

Задание 23

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие этапы учитываются при планировании производственной мощности?

Ответ: _____

Задание 24

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие задачи решаются при технологической подготовке производства?

1. Разработка технологических процессов

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

Ответ: _____

Задание 25

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите элементы производственной структуры с их определениями:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 26

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие стадии включает организационная подготовка производства?

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

Ответ: _____

Задание 27

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между факторами производственной мощности и их характеристиками:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 28

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие основные факторы, определяют производственную мощность предприятий питания?

Ответ: _____

Задание 29

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие факторы учитываются при планировании подготовки производства?

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

Ответ: _____

Задание 30

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите этапы подготовки производства с их содержанием:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 31

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите правильную последовательность этапов производственного процесса:

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

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

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

Задание 32

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие методы расчета производственной мощности предприятий питания существуют?

Ответ: _____

Задание 33

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие 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

Определите последовательность внедрения технологических линий:

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

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 44

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

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

Ответ: _____

Задание 45

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите виды производственных мощностей с их характеристиками:

	Вид мощности		Характеристика
А	Проектная	1	Мощность на начало периода
Б	Входная	2	Планируемая мощность
В	Выходная	3	Мощность на конец периода
Г	Среднегодовая	4	Средняя мощность за период

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 46

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность анализа производственных факторов:

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

5. Формулировка выводов

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 47

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите группы помещений предприятий питания с их назначением:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 48

Прочитайте текст и установите последовательность

Определите последовательность организации основного производства:

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

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 49

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие виды и методы планирования подготовки к производству продукции существуют?

Ответ: _____

Задание 50

Прочитайте текст и установите последовательность

Определите последовательность оптимизации производственного процесса:

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

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 51

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

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

Ответ: _____

Задание 52

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие этапы включает процесс внедрения новой продукции?

1. Опытное производство
2. Маркетинговое исследование рынка
3. Тестовая эксплуатация
4. Реклама в СМИ
5. Корректировка технологических процессов

Ответ: _____

Задание 53

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие методы используются при планировании подготовки производства?

1. Метод случайного выбора
2. Расчетно-аналитический метод
3. Экспериментальный метод
4. Отчетно-статистический метод
5. Метод проб и ошибок

Ответ: _____

Задание 54

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

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.

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 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

Определите последовательность организации основного производства:

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

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 59

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие показатели характеризуют качество продукции питания?

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

Ответ: _____

Задание 60

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

3.2. КЛЮЧИ К ОЦЕНИВАНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

№ задания	Верный ответ	Критерии
1	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
2	Автоматизация процессов Внедрение новых технологий Использование современного оборудования Применение IT-решений	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
3	14523	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
4	Рационализация рабочих процессов Оптимизация трудовых операций Совершенствование условий труда Повышение квалификации персонала	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
5	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи;
6	123456	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
7	2341	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
8	123456	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
9	Цифровизация процессов Экологизация производства Автоматизация операций Гибкость производства	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
10	142365	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
11	потребность в ресурсах производственную программу загрузку оборудования	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
12	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
13	145	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
14	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
15	2314	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
16	Тип предприятия Вид продукции Наличия данных Требуемой точности	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

17	134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
18	124365	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
19	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
20	2341	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
21	2314	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
22	123546	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
23	Анализ текущего состояния Прогнозирование потребностей Расчет необходимой мощности Разработка мероприятий по достижению Контроль реализации плана	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
24	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
25	3124	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
26	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
27	2341	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
28	Технологические факторы: оборудование, технологии, автоматизация Организационные факторы: методы работы, управление, организация труда Экономические факторы: ресурсы, финансирование, затраты Кадровые факторы: квалификация персонала, численность	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
29	134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
30	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
31	142536	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
32	Метод прямого счета: расчет по производительности оборудования Метод по времени: расчет через производственный цикл	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

	Метод по площади: расчет по производственным площадям Метод по персоналу: расчет по численности работников	
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 нормам Аналитический метод: расчет на основе анализа данных Экспертный метод: оценка специалистов Балансовый метод: сопоставление потребностей и возможностей	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
43	21345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
44	Технические задачи: Оснащение производства оборудованием Организация рабочих мест Настройка технологических линий Организационные задачи: Разработка производственной документации	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

	Распределение обязанностей Организация контроля качества Экономические задачи: Расчет затрат Планирование ресурсов Оптимизация процессов	
45	2134	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
46	12345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
47	2314	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
48	12345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
49	Виды планирования: Стратегическое Тактическое Оперативное Методы планирования: Расчетно-аналитический Экспериментальный Отчетно-статистический	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
50	12345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
51	Внешние факторы: Рыночная конъюнктура Нормативное регулирование Конкурентная среда Внутренние факторы: Ресурсный потенциал Технологическая база Кадровый состав	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
52	135	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
53	234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
54	2	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
55	1243	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	12345	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

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