



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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор института общественного  
здоровья и гуманитарных проблем  
медицины

А.С. Федонников

«29» мая 2023 г.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Дисциплина:** Технологии продуктов быстрого питания и пищевых концентратов  
(наименование дисциплины)

**Направление подготовки:** 19.04.01 Биотехнология  
(код и наименование специальности)

**Квалификация:** Магистр  
(квалификация (степень) выпускника)

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

## 1.1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Семестр	Номер задания
1.1	ПК-1	Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой промышленности	ИД ПК-1.1 Знает принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования	2	1, 2, 3, 8, 11, 16, 20
ИД ПК-1.2 Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	4, 5, 6, 7, 14, 33, 34,				
ИД ПК-1.3 Владеет навыками проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений,	9, 10, 17, 24, 32, 37				

			<p>бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, ре-конструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>		
1.2	ПК-2	<p>Способен управлять испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p><b>ИД</b> ПК-2.1 Знает порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; структуру рецептурно-компонентных и технологических решений новых видов биотехнологической продукции; показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции; порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию биотехнологий и производства биотехнологической продукции</p>	2	12, 13, 15, 36, 38, 39
			<p><b>ИД</b> ПК 2.2 Умеет производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний; выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции</p>		21, 22, 26,27, 30,31, 35
			<p><b>ИД</b> ПК 2.3 Владеет навыками организация выпуска опытных партий новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации; совершенствования технологии и контроля их выполнения</p>		18, 19, 23,25, 28, 29, 40

## 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.	<b>ПК-1</b>	<b>ИД</b> ПК-1.1 Знает принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования	1	Закрытый ( <i>на установление соответствия</i> )	Базовый	3 мин.
2.	<b>ПК-1</b>	<b>ИД</b> ПК-1.1 Знает принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования	2	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
3.	<b>ПК-1</b>	<b>ИД</b> ПК-1.1 Знает принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования	3	Закрытый ( <i>на установление последовательности</i> )	Высокий	8 мин.
4.	<b>ПК-1</b>	<b>ИД</b> ПК-1.2 Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять	4	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.

		рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности				
5.	<b>ПК-1</b>	<b>ИД</b> ПК-1.2 Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	5	Закрытый (на установление соответствия)	Базовый	3 мин.
6.	<b>ПК-1</b>	<b>ИД</b> ПК-1.2 Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	6	Закрытый (на установление последовательности)	Высокий	8 мин.
7.	<b>ПК-1</b>	<b>ИД</b> ПК-1.2 Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	7	Закрытый (на установление соответствия)	Базовый	3 мин.
8.	<b>ПК-1</b>	<b>ИД</b> ПК-1.1 Знает принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при	8	Закрытый (на установление последовательности)	Высокий	8 мин.

		проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования				
9.	<b>ПК-1</b>	ИД ПК-1.3 Владеет навыками проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	9	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
10	<b>ПК-1</b>	ИД ПК-1.3 Владеет навыками проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	10	Закрытый ( <i>на установление последовательности</i> )	Повышенный	4 мин.
11	<b>ПК-1</b>	ИД ПК-1.1 Знает принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования	11	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
12	<b>ПК-2</b>	ИД ПК-2.1 Знает порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; структуру рецептурно-	12	Закрытый ( <i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i> )	Базовый	2 мин.

		компонентных и технологических решений новых видов биотехнологической продукции; показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции; порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию биотехнологий и производства биотехнологической продукции				
13	<b>ПК-2</b>	<b>ИД</b> ПК-2.1 Знает порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; структуру рецептурно-компонентных и технологических решений новых видов биотехнологической продукции; показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции; порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию биотехнологий и производства биотехнологической продукции	13	Закрытый( <i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i> )	Базовый	2 мин.
14	<b>ПК-1</b>	<b>ИД</b> ПК-1.2 Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	14	Закрытый( <i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i> )	Базовый	2 мин.
15	<b>ПК-2</b>	<b>ИД</b> ПК-2.1 Знает порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; структуру рецептурно-компонентных и технологических решений новых видов биотехнологической продукции; показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции; порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию биотехнологий и производства биотехнологической продукции	15	Закрытый( <i>на установление соответствия</i> )	Базовый	3 мин.
16	<b>ПК-1</b>	<b>ИД</b> ПК-1.1 Знает принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и	16	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.

		микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования				
17	<b>ПК-1</b>	ИД ПК-1.3 Владеет навыками проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	17	Закрытый( <i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i> )	Базовый	2 мин.
18	<b>ПК-2</b>	ИД ПК 2.3 Владеет навыками организация выпуска опытных партий новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации; совершенствования технологии и контроля их выполнения	18	Закрытый (на <i>установление последовательности</i> )	Повышенный	4 мин.
19	<b>ПК-2</b>	ИД ПК 2.3 Владеет навыками организация выпуска опытных партий новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации; совершенствования технологии и контроля их выполнения	19	Закрытый( <i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i> )	Базовый	2 мин.
20	<b>ПК-1</b>	ИД ПК-1.1 Знает принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих	20	Закрытый (на <i>установление соответствия</i> )	Базовый	3 мин.

		производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования				
21	<b>ПК-2</b>	ИД ПК 2.2 Умеет производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний; выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции	21	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Базовый	3 мин.
22	<b>ПК-2</b>	ИД ПК 2.2 Умеет производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний; выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции	22	Закрытый <i>(на установление последовательности)</i>	Повышенный	4 мин.
23	<b>ПК-2</b>	ИД ПК 2.3 Владеет навыками организация выпуска опытных партий новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации; совершенствования технологии и контроля их выполнения	23	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
24	<b>ПК-1</b>	ИД ПК-1.3 Владеет навыками проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	24	Закрытый <i>(задание с выбором нескольких вариантов ответов)</i>	Базовый	2 мин.

25	<b>ПК-2</b>	ИД пк 2.3 Владеет навыками организация выпуска опытных партий новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации; совершенствования технологии и контроля их выполнения	25	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Высокий	8 мин.
26	<b>ПК-2</b>	ИД пк 2.2 Умеет производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний; выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции	26	Закрытый <i>(задание с выбором нескольких вариантов ответов )</i>	Базовый	2 мин.
27	<b>ПК-2</b>	ИД пк 2.2 Умеет производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний; выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции	27	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Высокий	8 мин.
28	<b>ПК-2</b>	ИД пк 2.3 Владеет навыками организация выпуска опытных партий новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации; совершенствования технологии и контроля их выполнения	28	Открытый <i>(с развернутым ответом)</i>	Повышенный	5 мин.
29	<b>ПК-2</b>	ИД пк 2.3 Владеет навыками организация выпуска опытных партий новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации; совершенствования технологии и контроля их выполнения	29	Закрытый <i>( задание с выбором нескольких вариантов ответов )</i>	Высокий	8 мин.

30	<b>ПК-2</b>	ИД ПК 2.2 Умеет производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний; выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции	30	Закрытый ( <i>на установление соответствия</i> )	Высокий	8 мин.
31	<b>ПК-2</b>	ИД ПК 2.2 Умеет производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний; выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции	31	Закрытый ( <i>на установление последовательности</i> )	Повышенный	4 мин.
32	<b>ПК-1</b>	ИД ПК-1.3 Владеет навыками проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	32	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
33	<b>ПК-1</b>	ИД ПК-1.2 Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	33	Закрытый ( <i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i> )	Высокий	8 мин.

34	<b>ПК-1</b>	ИД ПК-1.2 Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	34	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
35	<b>ПК-2</b>	ИД ПК 2.2 Умеет производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний; выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции	35	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
36	<b>ПК-2</b>	ИД ПК-2.1 Знает порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; структуру рецептурно-компонентных и технологических решений новых видов биотехнологической продукции; показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции; порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию биотехнологий и производства биотехнологической продукции	36	Закрытый (задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Высокий	8 мин.
37	<b>ПК-1</b>	ИД ПК-1.3 Владеет навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	37	Открытый (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.

38	<b>ПК-2</b>	ИД ПК-2.1 Знает порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; структуру рецептурно-компонентных и технологических решений новых видов биотехнологической продукции; показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции; порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию биотехнологий и производства биотехнологической продукции	38	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
39	<b>ПК-2</b>	ИД ПК-2.1 Знает порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов биотехнологической продукции; структуру рецептурно-компонентных и технологических решений новых видов биотехнологической продукции; показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции; порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию биотехнологий и производства биотехнологической продукции	39	Закрытый (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
40	<b>ПК-2</b>	ИД ПК 2.3 Владеет навыками организация выпуска опытных партий новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности; внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации; совершенствования технологии и контроля их выполнения	40	Закрытый (на установление соответствия)	Повышенный	5 мин.

## 2.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания	
	«не зачтено»	«зачтено»
	знать	

2	<p>Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины.</p> <p>Не знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию продуктов быстрого питания и пищевых концентратов,</li> <li>- принципов организации технологии продуктов быстрого питания на основе жарки во фритюре,</li> <li>- принципов организации технологии продуктов быстрого питания на основе экструзии,</li> <li>- современное высокопроизводительное оборудование; прогрессивные формы и методы управления торгово-технологическими процессами</li> </ul>	<p>Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины.</p> <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>классификацию продуктов быстрого питания и пищевых концентратов,</li> <li>- принципов организации технологии продуктов быстрого питания на основе жарки во фритюре,</li> <li>- принципов организации технологии продуктов быстрого питания на основе экструзии,</li> <li>- современное высокопроизводительное оборудование; прогрессивные формы и методы управления торгово-технологическими процессами</li> </ul>
<b>уметь</b>		
2	<p>Студент не умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ процесса производства, разрабатывать анкеты ранжирования факторов, влияющих на качество продукции быстрого питания и пищевых концентратов,</li> <li>- моделировать технологический процесс, применять современное высокопроизводительное оборудование и создавать на его основе новые технологии, производственных, торговых и других систем,</li> <li>- прогнозировать развитие технологических процессов с новым технологическим оснащением,</li> <li>- допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу;</li> <li>- большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</li> </ul>	<p>Студент умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ процесса производства, разрабатывать анкеты ранжирования факторов, влияющих на качество продукции быстрого питания и пищевых концентратов,</li> <li>- моделировать технологический процесс, применять современное высокопроизводительное оборудование и создавать на его основе новые технологии, производственных, торговых и других систем,</li> <li>- прогнозировать развитие технологических процессов с новым технологическим оснащением,</li> </ul>
<b>владеть</b>		
2	<p>Студент не владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами анализа строения технологических линий производств продуктов быстрого питания и пищевых концентратов</li> </ul>	<p>Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины, владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами анализа строения технологических линий производств продуктов быстрого питания и пищевых концентратов</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- приемами разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации её выработки в производственных условиях,</li><li>- приемами оценки основных производственных ресурсов предприятий и практикой выбора оптимальной составляющей производственного процесса,</li><li>- допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу,</li><li>- большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- приемами разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации её выработки в производственных условиях,</li><li>- приемами оценки основных производственных ресурсов предприятий и практикой выбора оптимальной составляющей производственного процесса,</li></ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2.2. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Тип задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание считается верно выполненным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание считается верно выполненным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов.
Задание закрытого типа с выбором одного или нескольких вариантов ответа из предложенных	Задание считается верно выполненным, если правильно указана(-ы) цифра(-ы) ответа(-ов)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов.
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора	Задание считается верно выполненным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора	Задание считается верно выполненным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов.
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание считается верно выполненным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов.

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

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

### 3.1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ)

#### Задание 1

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между компонентами пищевых концентратов и их свойствами:

	Компонент пищевых концентратов		Свойства компонента
<b>А</b>	Крупа варено-сушёная	<b>1</b>	Укрепляет вкус продукта, подчёркивает оттенки естественного вкуса других компонентов
<b>Б</b>	Сушёное мясо	<b>2</b>	Используется как источник полноценного белка, легко усваивается организмом
<b>В</b>	Консерванты	<b>3</b>	Применяются для защиты продукта от микробного заражения и увеличения сроков годности
<b>Г</b>	Глутаминат натрия	<b>4</b>	Является основой для производства каш, обеспечивает прочность и стабильность структуры продукта

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

#### Задание 2

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Опишите процесс получения варено-сушеных круп и перечислите основные этапы их производства?

Ответ: \_\_\_\_\_

#### Задание 3

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите этапы технологического процесса производства сухих киселей:

1. Просеивание крахмала и сахара.
2. Приготовление сиропа.
3. Нанесение сиропа на основу.
4. Охлаждение и фасовка.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

#### Задание 4

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Назовите ключевые моменты в технологии производства сухих завтраков и оцените их влияние на итоговую пищевую ценность продукта?

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 5

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие продуктом быстрого питания или пищевого концентрата и особенностями технологии:

	Продукт быстрого питания или пищевого концентрата		Особенности технологии
<b>А</b>	Печенье	<b>1</b>	Требует специальной ферментации, обработки и сушки чайных листьев для получения качественного настоя.
<b>Б</b>	Конфеты	<b>2</b>	Включает этап варки и кристаллизации сахара, создание твёрдой и мягкой консистенции.
<b>В</b>	Халва	<b>3</b>	Требует предварительного замешивания теста, формирования и выпечки при точной температуре.
<b>Г</b>	Чай	<b>4</b>	Основывается на комбинации обжаренных орехов и сахарной карамели, формирует уникальную структуру продукта.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### Задание 6

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность процессов при производстве мясных полуфабрикатов для пищевых концентратов:

1. Обвалка и жиловка мяса.
2. Резка и варка мяса.
3. Инспектирование и фасовка.
4. Измельчение и сушка.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

### Задание 7

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между типами сушилок и их назначением и принципами работы:

	Тип сушилки		Назначение и принципы работы
<b>А</b>	Ленточная сушилка	<b>1</b>	Работает по принципу дегидратации путём заморозки и последующего удаления влаги в вакууме, идеально

			подходит для деликатных продуктов, таких как ягоды, мясо, грибы.
<b>Б</b>	Конвейерная сушилка	<b>2</b>	Отличается компактностью и эффективностью, подходит для крупных партий и непрерывного процесса сушки, удобна для сушки круп, мясных продуктов.
<b>В</b>	Сублимационная сушилка	<b>3</b>	Подходит для длительного равномерного обезвоживания тонких слоёв продукта, даёт высокий уровень автоматизации и точное поддержание параметров сушки.
<b>Г</b>	Барабанная сушилка	<b>4</b>	Применяется для высокотемпературной сушки, обеспечивает быстрый процесс, применяется преимущественно для грубых продуктов, которые устойчивы к высоким температурам.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### Задание 8

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Последовательность технологических операций при производстве варено-сушеных круп:

1. Очистка сырья.
2. Варка крупы.
3. Сушка крупы.
4. Просеивание и фасовка

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

### Задание 9

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Назовите различия между методами тепловой и сублимационной сушки пищевых продуктов и поясните, в каких ситуациях целесообразнее использовать тот или иной метод?

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 10

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите этапы при производстве пищевых концентратов первых обеденных блюд:

1. Подготовка сырья.
2. Дозирование компонентов.
3. Смешивание компонентов.
4. Фасовка или брикетирование.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

### **Задание 11**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Опишите основные технологические этапы производства сухих кулинарных соусов и объясните, как они влияют на качественные характеристики готового продукта

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 12**

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие требования предъявляются к пищевым концентратам в плане рецептуры?

- 1) Четкое указание чистой массы продукта после обработки сырья
- 2) Норма расхода сырья должна учитывать потери и отходы
- 3) Максимальная концентрация питательных веществ
- 4) Минимальная стоимость сырья

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 13**

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие группы выделяют среди пищевых концентратов обеденных блюд?

- 1) Пищевые концентраты первых обеденных блюд (супов)
- 2) Пищевые концентраты для детского и диетического питания
- 3) Пищевые концентраты сладких блюд
- 4) Пищевые концентраты кулинарных соусов

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 14**

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие факторы негативно влияют на качество пищевых концентратов при длительном хранении?

- 1) Свет
- 2) Кислород воздуха
- 3) Высокая влажность
- 4) Герметичная упаковка

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 15**

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между технологическими параметрами и дефекты процесса:

	Технологический параметр		Дефекты процесса
<b>А</b>	Уровень влажности	<b>1</b>	Неправильная настройка оборудования, сбой в процессах сушки и стерилизации
<b>Б</b>	Температурные условия	<b>2</b>	Неточность поддержания необходимого температурного режима при сушке и хранении продукта
<b>В</b>	Степень измельченности	<b>3</b>	Проблемы с оборудованием, неверно выбранные параметры дробления и размола.
<b>Г</b>	Длительность хранения	<b>4</b>	Недостаточно эффективные методы стабилизации и консервирования, некачественное хранение продукта

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### Задание 16

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Объясните, почему пищевая ценность пищевых концентратов высока, несмотря на то, что они изготавливаются из сушеных продуктов?

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 17

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие преимущества имеют пищевые концентраты по сравнению с традиционными продуктами?

- 1) Маленький объем и масса при высоком содержании питательных веществ
- 2) Удобство транспортировки
- 3) Сокращение времени приготовления пищи
- 4) Доступность для широкого круга потребителей
- 5) Специализированные условия хранения

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 18

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите этапы операций при производстве фруктово-ягодных порошков по традиционной технологии в правильной последовательности:

1. Сортировка и мойка сырья.
2. Протирка и гомогенизация.

3. Сушка и измельчение.
4. Дозирование.
5. Упаковывание.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

### Задание 19

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие составляющие важны для поддержания уровня качества пищевых концентратов?

- 1) Высококачественное сырье
- 2) Современные производственные технологии
- 3) Надежная упаковка
- 4) Количество пищевых добавок
- 5) Консерванты с низким уровнем токсичности

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 20

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между видами концентратов и критериями их характеризующими:

	Виды концентратов		Критерии, характеризующие концентраты
<b>А</b>	Лечебно-профилактические	<b>1</b>	Специально созданные для поддержки здоровья и лечения конкретных заболеваний, включают дополнительные витамины и минералы
<b>Б</b>	Питательные	<b>2</b>	Имеют полноценный баланс белков, жиров и углеводов, предназначены для повседневного употребления всеми группами населения
<b>В</b>	Спортивные	<b>3</b>	Ориентированы на потребности профессиональных спортсменов, содержат повышенное количество протеинов и углеводов
<b>Г</b>	Диетические	<b>4</b>	Предназначены для людей, соблюдающих диету, содержат минимальное количество жиров и калорий

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### Задание 21

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между процессом и его назначением в производстве продуктов быстрого питания и концентратов:

	Процесс		Назначение
<b>А</b>	Сублимационная сушка	<b>1</b>	Сохранение максимального количества полезных веществ и витаминов, длительный срок хранения
<b>Б</b>	Жарка или бланширование в масле	<b>2</b>	Повышение привлекательности продукта, улучшение вкусовых качеств, ускорение процесса приготовления
<b>В</b>	Гомогенизация	<b>3</b>	Достижение однородности и лучшей растворимости продукта, обеспечение стабильности качества
<b>Г</b>	Экструзия	<b>4</b>	Возможность формирования разнообразных форм и структур, повышение пищевой ценности продукта

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### Задание 22

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите технологические операции при производстве толокна в правильной последовательности:

1. Замачивание овса.
2. Томление и сушка.
3. Шелушение и помол.
4. Просеивание и упаковка.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

### Задание 23

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Опишите порядок и важность подготовки сырья и полуфабрикатов при производстве пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд?

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 24

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие ингредиенты обычно входят в рецептуры пищевых концентратов сладких блюд?

- 1) Сахар-песок
- 2) Крахмал картофельный или кукурузный
- 3) Сухое молоко
- 4) Сорбат калия
- 5) Ягодный порошок

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 25

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между группами пищевых концентратов и наименованиями блюд:

	Группы пищевых концентратов		Наименования блюд
<b>А</b>	Первые обеденные блюда	<b>1</b>	Супы, борщи, овощные супы, заправленные специями и травами
<b>Б</b>	Вторые обеденные блюда	<b>2</b>	Каша, гарниры, мясные и овощные блюда, включая блюда из рыбы и птицы
<b>В</b>	Сладкие блюда	<b>3</b>	Муссы, кисели, желе, кремы
<b>Г</b>	Сухие завтраки	<b>4</b>	Хлопья, батончики, снеки, кукурузные палочки, сладкие каши быстрого приготовления

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### Задание 26

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие компоненты

используют для производства пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд?

- 1) Варено-сушеные крупы
- 2) Сушеные овощи и картофель
- 3) Сушеное мясо
- 4) Животные жиры
- 5) Экструдированные хлопья

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 27

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между видами сырья и их назначением при производстве продуктов быстрого питания и пищевых концентратов:

	Виды рентабельности		Описание
<b>А</b>	Пшеничная мука	<b>1</b>	Служит основой для хлебобулочных изделий, каш, блинов и других мучных продуктов
<b>Б</b>	Творог	<b>2</b>	Основа для детских и лечебных смесей, повышает биологическую ценность продукта
<b>В</b>	Сахар-песок	<b>3</b>	Ингредиент для сладких блюд и десертов, создаёт необходимую сладость и консистенцию блюда
<b>Г</b>	Морковь	<b>4</b>	Источник витаминов и минералов, добавляется концентраты, усиливая полезные свойства продукта

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### Задание 28

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Перечислите основные технологические операции при производстве сушеного мяса и поясните, какую роль играет каждая из них?

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 29

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие технологические операции необходимы при производстве варено-сушеных круп?

- 1) Очистка сырья
- 2) Варка крупы
- 3) Сушка крупы
- 4) Просеивание и фасовка
- 5) Экструзия

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание 30

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между дефектами продукции и технологическими операциями, предотвращающими эти дефекты:

	Дефект продукции		Технологические операции, предотвращающие дефекты
<b>А</b>	Затвердевание продукта	<b>1</b>	Транспортировка и хранение с соблюдением рекомендуемых режимов температуры и влажности
<b>Б</b>	Появление неприятного запаха	<b>2</b>	Хранение в герметичной упаковке, предотвращение попадания кислорода воздуха и влаги
<b>В</b>	Образование комков	<b>3</b>	Равномерное перемешивание ингредиентов, соблюдения параметров подготовки и хранения сырья
<b>Г</b>	Быстрая порча продукта	<b>4</b>	Соблюдение температурного режима и продолжительности обработки продукта

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### Задание 31

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите операции при производстве воздушных зерен в правильной последовательности:

1. Очистка зерна.
2. Кондиционирование.
3. Взрывание в аппарате ("пушке").
4. Сортировка и фасовка.
5. Калибровка зерна.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

### **Задание 32**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Определите, какие факторы влияют на качество готовых продуктов из пищевых концентратов сладких блюд и какие меры принимаются для их улучшения?

*Ответ:* \_\_\_\_\_

### **Задание 33**

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие особенности характерны для пищевых концентратов?

- 1) Простота и быстрота приготовления пищи
- 2) Высокая концентрация питательных веществ
- 3) Хорошая усвояемость питательных веществ
- 4) Длительный срок хранения
- 5) Повышенный уровень качества по сравнению с традиционными блюдами

*Ответ:* \_\_\_\_\_

### **Задание 34**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Какие факторы влияют на выбор способа сушки пищевых продуктов и как каждый из них сказывается на конечном продукте?

*Ответ:* \_\_\_\_\_

### **Задание 35**

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите операции при производстве сухих соусов в правильной последовательности:

1. Подготовка сырья и полуфабрикатов.
2. Составление рецептурной смеси.

3. Смешивание компонентов.
4. Упаковывание готового продукта.
5. Дозирование.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

### **Задание 36**

*Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа*

Какие причины вызывают ухудшение качества пищевых концентратов при хранении?

- 1) Реакция редуцирующих сахаров с аминокислотами
- 2) Окисление жиров
- 3) Развитие микрофлоры
- 4) Окисление каротиноидов
- 5) Непродолжительное хранение

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 37**

*Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Перечислите основные правила организации производства и хранения пряностей, используемых в пищевой промышленности, и объясните необходимость строгого соблюдения этих правил.

Ответ: \_\_\_\_\_

### **Задание 38**

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите технологические операции при производстве жареного кофе в правильной последовательности:

1. Очистка сырья.
2. Обжаривание.
3. Осмотр.
4. Охлаждение
5. Дозирование и упаковка.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

### **Задание 39**

*Прочитайте текст и установите последовательность*

Расположите этапы разработки новой продукции и внедрения ее в производственный процесс в правильной последовательности:

1. Анализ рынка и потребности.
2. Анализ продуктов конкурентов.
3. Оценка возможности производства.
4. Разработка рецептуры и технологии.
5. Разработка нормативной и или технической документации.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

### Задание 40

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между показателем дефектности и причиной появления:

	Показатель дефектности		Причина появления
<b>А</b>	Низкая пищевая ценность	<b>1</b>	Недостаток сбалансированного подбора ингредиентов, нарушение режимов обработки
<b>Б</b>	Горький привкус	<b>2</b>	Неправильное хранение и перевозка, воздействие света и влаги, нарушение температурного режима
<b>В</b>	Потеря цвета и аромата	<b>3</b>	Превышение рекомендуемой температуры обработки или длительное хранение при повышенной влажности
<b>Г</b>	Снижение срока хранения	<b>4</b>	Отсутствие эффективных методов консервирования, неправильное использование стабилизаторов и антиоксидантов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### 3.2. КЛЮЧИ К ОЦЕНИВАНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

№ задания	Верный ответ	Критерии
1	4123	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
2	<p>Основные этапы производства варено-сушеных круп:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Очистка сырья от механических примесей.</li> <li>2. Промывка крупы водой для удаления грязи и пыли.</li> <li>3. Варка крупы в специальных аппаратах с добавлением воды и пара.</li> <li>4. Сушка вареной крупы в сушильных шкафах или ленточных сушилках.</li> <li>5. Просеивание высушенной крупы для удаления мелких частиц и повреждений.</li> <li>6. Фасовка и упаковка готовой продукции.</li> </ol>	3 балла – полное правильное соответствие; 1 балл - ответ правильный, но не полный 0 баллов – остальные случаи

3	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
4	<p>Основные технологические этапы производства сухих завтраков:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка сырья (очистка, мойка, сортировка).</li> <li>2. Обработка зерна (варка, плющение).</li> <li>3. Формирование хрустящих хлопьев (экструзия, плющение).</li> <li>4. Запекание (сушка).</li> <li>5. Покрытие глазурью (при необходимости).</li> <li>6. Фасовка и упаковка.</li> </ol> <p>Эти этапы помогают добиться приятного вкуса, удобной формы и удобства употребления продукта.</p>	3 балла – полное правильное соответствие; 1 балл - ответ правильный, но не полный 0 баллов – остальные случаи
5	3241	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи;
6	1243	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
7	3214	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
8	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
9	<p>Тепловая сушка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плюс: дешевая, быстрая, простая технология.</li> <li>• Минус: возможна потеря питательных веществ, ухудшение цвета и аромата.</li> </ul> <p>Сублимационная сушка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плюс: сохраняет максимум питательных веществ, сохраняет первоначальный цвет и аромат.</li> <li>• Минус: дорогая технология, энергозатратная, сложная организация процесса.</li> </ul> <p>Пример ситуации: сублимационная сушка применяется для особо ценных продуктов (ягоды, грибы), а тепловая сушка — для массовых продуктов (крупы, овощи).</p>	3 балла – полное правильное соответствие; 1 балл - ответ правильный, но не полный 0 баллов – остальные случаи
10	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
11	<p>Основные технологические этапы производства сухих кулинарных соусов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка сырья (сушка, измельчение, варка).</li> <li>2. Смешивание компонентов (дозирование, точный подбор пропорции).</li> <li>3. Фильтрация и обеззараживание.</li> <li>4. Сушка (обычно на вальцовых сушилках).</li> <li>5. Измельчение и просеивание.</li> <li>6. Фасовка и упаковка.</li> </ol> <p>Эти этапы важны, так как каждый из них</p>	3 балла – полное правильное соответствие; 1 балл - ответ правильный, но не полный 0 баллов – остальные случаи

	помогает достичь нужных вкусовых качеств, текстуры и сохранности продукта.	
12	12	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
13	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
14	123	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
15	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
16	<p>Пищевая ценность остается высокой благодаря следующим факторам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предварительная варка сырья перед сушкой позволяет увеличить доступность питательных веществ.</li> <li>• Сохранение значительной части витаминов и минералов в ходе щадящих режимов обработки.</li> <li>• Дополнительное введение обогащающих компонентов (например, белковых веществ, витаминов и минералов) в рецептуру</li> </ul>	3 балла – полное правильное соответствие; 1 балл - ответ правильный, но не полный 0 баллов – остальные случаи
17	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
18	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
19	123	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
20	1243	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
21	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
22	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
23	<p>Подготовка сырья и полуфабрикатов при производстве пищевых концентратов важна, поскольку именно на этом этапе определяются качественные характеристики конечного продукта. Основные шаги:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Очистка сырья от примесей.</li> <li>• Проверка наличия признаков порчи или болезней.</li> <li>• Просеивание, отбраковывание недоброкачественных образцов.</li> <li>• Обработка полуфабрикатов (мытьё, варка, предварительная сушка).</li> <li>• Определение правильности рецептуры и</li> </ul>	3 балла – полное правильное соответствие; 1 балл - ответ правильный, но не полный 0 баллов – остальные случаи

	<p>точности дозировок.</p> <p>Неправильная подготовка может привести к снижению качества готового продукта, появлению неприятных запахов, потере питательной ценности и даже угрозе здоровью потребителя.</p>	
24	1235	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
25	1234	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
26	1234	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
27	1234	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
28	<p>Основные технологические операции при производстве сушеного мяса:</p> <p>Обвалка (отделение мяса от кости).</p> <p>Зачистка (удаление жира, кожи, жил).</p> <p>Резка на куски.</p> <p>Варка в автоклавах.</p> <p>Охлаждение.</p> <p>Измельчение на волчке.</p> <p>Сушка в сушильных шкафах.</p> <p>Инспектирование (визуальный контроль).</p> <p>Фасовка и упаковка.</p> <p>Каждая стадия важна, так как от их четкого исполнения зависит пищевая ценность, вкус и безопасность продукта</p>	<p>3 балла – полное правильное соответствие;</p> <p>1 балл - ответ правильный, но не полный</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
29	1234	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
30	1234	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
31	15234	<p>1 балл – полное правильное соответствие;</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
32	<p>Факторы, влияющие на качество готовых продуктов из пищевых концентратов сладких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Качество сырья (вкус, цвет, аромат, отсутствие порчи).</li> <li>• Режим сушки (температура, время, интенсивность).</li> <li>• Состояние упаковки (герметичность, защита от влаги и света).</li> </ul> <p>Мероприятия для улучшения качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использование современных методов сушки (например, сублимация).</li> <li>• Улучшенные рецепты с максимальным сохранением питательных веществ.</li> <li>• Применение защитных покрытий для упаковок.</li> </ul>	<p>3 балла – полное правильное соответствие;</p> <p>1 балл - ответ правильный, но не полный</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>

33	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
34	Факторы, влияющие на выбор способа сушки: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Физико-химические свойства продукта</li> <li>• Потребительские свойства</li> <li>• Экономические соображения (энергозатраты, стоимость оборудования, время обработки).</li> <li>• Санитарно-гигиенические требования (исключение риска бактериального роста, сокращение рисков окислительных процессов).</li> </ul>	3 балла – полное правильное соответствие; 1 балл - ответ правильный, но не полный 0 баллов – остальные случаи
35	12354	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
36	124	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
37	Правила организации производства и хранения пряностей: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение санитарно-гигиенических норм.</li> <li>• оптимальные условия хранения (температура, влажность, освещение).</li> <li>• Правильное измельчение и дозировка.</li> <li>• Использование качественной упаковки (герметичная, защищённая от влаги и солнечных лучей).</li> </ul> Соблюдение этих правил предотвращает порчу продукта, потерю ароматических и вкусовых качеств, распространение патогенных микроорганизмов	3 балла – полное правильное соответствие; 1 балл - ответ правильный, но не полный 0 баллов – остальные случаи
38	12435	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
39	12345	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
40	1423	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

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

Дополнительных материалов и оборудования для оценки компетенций не требуется