



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:	<u>Технологии продуктов быстрого питания и пищевых концентратов</u> (наименование дисциплины)
Направление подготовки:	<u>19.04.01 Биотехнология</u> (код и наименование специальности)
Квалификация:	<u>Магистр</u> (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	3	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>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</p>	3	12, 13, 15, 36, 38, 39
	<p>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</p>		21, 22, 26,27, 30,31, 35		
	<p>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</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.	ПК-1	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	1	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.
2.	ПК-1	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	Открытый (с развернутым ответом)	Высокий	8 мин.
3.	ПК-1	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	3	Закрытый (<i>на установление последовательности</i>)	Высокий	8 мин.
4.	ПК-1	ИД_{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.	ПК-1	ИД <small>ПК-1.2</small> 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.	ПК-1	ИД <small>ПК-1.2</small> 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.	ПК-1	ИД <small>ПК-1.2</small> 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.	ПК-1	ИД <small>ПК-1.1</small> 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.	ПК-1	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	ПК-1	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	ПК-1	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	ПК-2	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	ПК-2	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	13	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
14	ПК-1	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	14	Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>)	Базовый	2 мин.
15	ПК-2	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	15	Закрытый(<i>на установление соответствия</i>)	Базовый	3 мин.
16	ПК-1	ИД 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	ПК-1	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	ПК-2	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	ПК-2	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	ПК-1	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	ПК-2	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 (на установление соответствия)	Базовый	3 мин.
22	ПК-2	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 (на установление последовательности)	Повышенный	4 мин.
23	ПК-2	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	ПК-1	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 (задание с выбором нескольких вариантов ответов)	Базовый	2 мин.

25	ПК-2	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	ПК-2	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	ПК-2	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	ПК-2	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 (с развернутым ответом)	Повышенный	5 мин.
29	ПК-2	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	ПК-2	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	ПК-2	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	ПК-1	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	ПК-1	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	ПК-1	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	ПК-2	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	ПК-2	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	ПК-1	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	ПК-2	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 (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенный	4 мин.
39	ПК-2	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 (<i>на установление последовательности</i>)	Повышенный	4 мин.
40	ПК-2	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 (<i>на установление соответствия</i>)	Повышенный	5 мин.

2.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания	
	«не зачтено»	«зачтено»
	знать	

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

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

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. Измельчение и сушка.
4. Инспектирование и фасовка.

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
А	Ленточная сушилка	1	Подходит для длительного равномерного обезвоживания тонких слоёв продукта, даёт высокий уровень автоматизации и

			точное поддержание параметров сушки.
Б	Конвейерная сушилка	2	Отличается компактностью и эффективностью, подходит для крупных партий и непрерывного процесса сушки, удобна для сушки круп, мясных продуктов.
В	Сублимационная сушилка	3	Работает по принципу дегидратации путём заморозки и последующего удаления влаги в вакууме, идеально подходит для деликатных продуктов, таких как ягоды, мясо, грибы.
Г	Барабанная сушилка	4	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

А	Б	В	Г

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 21

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 22

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите технологические операции при производстве толкна 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
А	Первые обеденные блюда	1	Супы, борщи, овощные супы, заправленные специями и травами
Б	Вторые обеденные блюда	2	Каша, гарниры, мясные и овощные блюда, включая блюда из рыбы и птицы
В	Сладкие блюда	3	Муссы, кисели, желе, кремы
Г	Сухие завтраки	4	Хлопья, батончики, снеки, кукурузные палочки, сладкие каши быстрого приготовления

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

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

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	А1Б2В3Г4	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
2	<p>Основные этапы производства варено-сушеных круп:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Очистка сырья от механических примесей. 2. Промывка крупы водой для удаления грязи и пыли. 3. Варка крупы в специальных аппаратах с добавлением воды и пара. 4. Сушка вареной крупы в сушильных шкафах или ленточных сушилках. 5. Просеивание высушенной крупы для удаления мелких частиц 	3 балла – полное правильное соответствие; 1 балл - ответ правильный, но не полный 0 баллов – остальные случаи

	и повреждений. 6. Фасовка и упаковка готовой продукции.	
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"> 1. Подготовка сырья (очистка, мойка, сортировка). 2. Обработка зерна (варка, плющение). 3. Формирование хрустящих хлопьев (экструзия, плющение). 4. Запекание (сушка). 5. Покрытие глазурью (при необходимости). 6. Фасовка и упаковка. <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	A1B2B3Г4	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи;
6	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
7	A1B2B3Г4	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"> • Плюс: дешевая, быстрая, простая технология. • Минус: возможна потеря питательных веществ, ухудшение цвета и аромата. <p>Сублимационная сушка:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плюс: сохраняет максимум питательных веществ, сохраняет первоначальный цвет и аромат. • Минус: дорогая технология, энергозатратная, сложная организация процесса. <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"> 1. Подготовка сырья (сушка, измельчение, варка). 2. Смешивание компонентов (дозирование, точный подбор пропорции). 3. Фильтрация и 	3 балла – полное правильное соответствие; 1 балл - ответ правильный, но не полный 0 баллов – остальные случаи

	<p>обеззараживание.</p> <p>4. Сушка (обычно на вальцовых сушилках).</p> <p>5. Измельчение и просеивание.</p> <p>6. Фасовка и упаковка.</p> <p>Эти этапы важны, так как каждый из них помогает достичь нужных вкусовых качеств, текстуры и сохранности продукта.</p>	
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	A1B2B3Г4	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"> • Предварительная варка сырья перед сушкой позволяет увеличить доступность питательных веществ. • Сохранение значительной части витаминов и минералов в ходе щадящих режимов обработки. • Дополнительное введение обогащающих компонентов (например, белковых веществ, витаминов и минералов) в рецептуру 	<p>3 балла – полное правильное соответствие;</p> <p>1 балл - ответ правильный, но не полный</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>
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	A1B2Г3B4	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
21	A1B2B3Г4	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"> • Очистка сырья от примесей. • Проверка наличия признаков порчи или болезней. • Просеивание, 	<p>3 балла – полное правильное соответствие;</p> <p>1 балл - ответ правильный, но не полный</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>

	<p>отбраковывание недоброкачественных образцов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обработка полуфабрикатов (мытьё, варка, предварительная сушка). • Определение правильности рецептуры и точности дозировок. <p>Неправильная подготовка может привести к снижению качества готового продукта, появлению неприятных запахов, потере питательной ценности и даже угрозе здоровью потребителя.</p>	
24	1235	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
25	A1B2B3Г4	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
26	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
27	A1B2B3Г4	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
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	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
30	A1B2B3Г4	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
31	15234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
32	<p>Факторы, влияющие на качество готовых продуктов из пищевых концентратов сладких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Качество сырья (вкус, цвет, аромат, отсутствие порчи). • Режим сушки (температура, время, интенсивность). • Состояние упаковки (герметичность, защита от влаги и света). <p>Мероприятия для улучшения качества:</p>	<p>3 балла – полное правильное соответствие;</p> <p>1 балл - ответ правильный, но не полный</p> <p>0 баллов – остальные случаи</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Использование современных методов сушки (например, сублимация). Улучшенные рецепты с максимальным сохранением питательных веществ. Применение защитных покрытий для упаковок. 	
33	1234	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
34	<p>Факторы, влияющие на выбор способа сушки:</p> <ul style="list-style-type: none"> Физико-химические свойства продукта Потребительские свойства Экономические соображения (энергозатраты, стоимость оборудования, время обработки). Санитарно-гигиенические требования (исключение риска бактериального роста, сокращение рисков окислительных процессов). 	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	<p>Правила организации производства и хранения пряностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> соблюдение санитарно-гигиенических норм. оптимальные условия хранения (температура, влажность, освещение). Правильное измельчение и дозировка. Использование качественной упаковки (герметичная, защищённая от влаги и солнечных лучей). <p>Соблюдение этих правил предотвращает порчу продукта, потерю ароматических и вкусовых качеств, распространение патогенных микроорганизмов</p>	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	A1B2ГЗБ4	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