

Приложение 7

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проверки сформированности компетенций обучающихся

по направлению

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль

«Технология продуктов из водных биологических ресурсов»

Оценочные средства рассмотрены на заседании кафедры технологии
продуктов питания
протокол № 11 от 12.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Битютская О. Е.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УК-1

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Знает методы системного и критического анализа, методики разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации.	Инновационный менеджмент
	УК-1.2. Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения.	Технология продуктов заданного химического состава и структуры Методология проектирования продуктов питания из водных биоресурсов Системы обеспечения безопасности сырья и продуктов из водных биоресурсов
	УК-1.3. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности.	Идентификация продуктов из водных биоресурсов Методы исследования в технологии продуктов питания Производственная практика – научно-исследовательская Производственная преддипломная практика

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то «зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» – компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

5 – высокий уровень;

4 – средний уровень;

3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Проведение разнообразных расчетов на основе политики цен относительно каждого конкретного рынка предполагает определение:	а) величины финансовых затрат б) стимулирования сбыта продукции в) уровня цен на единицу продукции
2.	Что исследует патентная экспертиза?	а) сбалансированность прав и законных интересов субъектов правоотношений б) права на результаты интеллектуальной деятельности в) объекты на предмет нарушения прав интеллектуальной собственности
3.	Эффективность инновационного процесса, зависит от ряда взаимозависимых факторов:	а) инновационный потенциал организации б) направление инновационной деятельности в) структурное преобразование предприятия технологическая политика
4.	Инновационные стратегии предприятия (организации) разрабатывают для достижения следующих целей:	а) обеспечения конкурентной позиции предприятия (организации) б) возможности увеличить объемы производства продукции в) снижение производственных расходов г) защита коммерческой тайны предприятия
5.	Чему способствуют мягкие режимы термической обработки (около 80°C)?	1) получение более высоких выходов, улучшают нежность и сочность продукции; 2) образованию тейона.
6.	Какие существуют способы производства рыбных белковых концентратов?	1) ферментативный и экстрактивный 2) погружной и оросительный 3) ферментативный, экстракционный и комбинированный 4) погружной, оросительный и смешанный
7.	Какой процесс положен в формирование структуры изделий из сурими:	1) сепарирование 2) обезвоживание 3) осаживание 4) формование
8.	От чего зависит гелеобразующая и эмульгирующая способность белка?	а) содержания крахмала б) содержания поваренной соли в) содержания миофибриллярных белков г) содержания саркоплазматических белков
9.	При взаимодействии, с каким белком нитраты окрашивают формованные продукты в розово-красный цвет?	а) альбумин б) миоглобин в) коллаген г) глютин
10.	Найдите соответствие:	1) оптимальное соотношение НЖК: МНЖК: ПНЖК; 2) необходимый ежедневный рацион НЖК: МНЖК: ПНЖК; а) 30:60:10; б) 20 г, 6 г, 35 г.
11.	Найдите соответствие:	1) Низкобелковые рыбы

		2)Среднебелковые рыбы 3)Белковые рыбы 4)Высокобелковые рыбы а) До 10 б)10—15 в)15—20 г) Более А) БВК 0,072-0,084 Б) БВК 0,130—0,180 В) БВК 0,214—0,261 Г) БВК 20 0,264—0,374
12.	Найдите соответствие:	1) студнеобразователи 2) эмульгаторы а) крахмал б) желток и белок жидкого яйца.
13.	Введение в фаршевую смесь электролитов – хлорида натрия и фосфатов	а) улучшает вкус и цвет; б) улучшает растворимость, белков; в) водосвязывающую и эмульгирующую способность белков
14.	Выберите типы структур пищевых волокон	1) конденсационно-кристаллизационная структура; 2) коагуляционная структура; 3) конденсационная структура.
15.	Какую желательнo использовать рыбу для приготовления фарша сурими?	1) маложирную, 2) высокобелковую, 3) со светлой мышечной тканью, 4) жирную, 5) низкобелковую.
16.	С чего обычно начинается построение математической модели?	а) с построения и анализа простейшей, наиболее грубой математической модели рассматриваемого объекта, процесса или системы б) с построения и анализа математической модели, которая наиболее полно соответствует рассматриваемому объекту, процессу или системе в) с анализа математической модели рассматриваемого объекта г) нет правильного ответа
17.	Поликомпонентными пищевыми продуктами (ППП) являются изделия, включающие не менее _____ пищевых компонентов, сочетание которых позволяет создавать продукты с заданными свойствами.	а) двух б) четырех в) трех
18.	Поликомпонентные пищевые продукты , обогащенные некоторыми биологически активными веществами с учетом их дефицита или специфики метаболизма у конкретных групп населения, относят к ...	а) индустриальным ППП I поколения б) индустриальным ППП II поколения в) индустриальным ППП III поколения
19.	Какими знаниями необходимо обладать для построения математической модели прикладных задач?	а) только специальными знаниями об объекте б) математическими знаниями в) специальными знаниями объекте г) нет правильного ответа
20.	Какое преимущество имеет	а) короткие сроки

	вычислительный эксперимент по сравнению с натуральным экспериментом?	б) минимальные материальные затраты в) только минимальные затраты г) нет правильного ответа
21.	Какая задача поддается точному решению на ЭВМ в виде формул?	а) интегральное уравнение 1-го порядка б) дифференциально-интегральная система уравнений в) система нелинейных уравнений г) нет правильного ответа
22.	Укажите форму оценки соответствия требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 для переработанной пищевой рыбной продукции.	а) валидация б) ветеринарно-санитарная экспертиза в) декларирование г) государственная регистрация д) верификация е) сертификация
23.	Укажите, что не входит в перечень санитарных мер, которые осуществляются и контролируются изготовителем пищевой продукции.	а) санитарное состояние помещений б) соблюдение личной гигиены в) обучение процедурам гигиены работников предприятия г) санитарное состояние общественного транспорта, остановка которого находится возле предприятия д) борьба с вредителями е) санитарное состояние транспорта, используемого для перевозки продукции
24.	Укажите факторы внешней среды, которые влияют на предприятие	а) политика правительства б) структура предприятия в) конкуренция г) договорные отношения с потребителями д) изменения в технологиях е) политика руководства в отношении менеджмента безопасности продукции
25.	Какие требования следует задокументировать при разработке программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) для участка фасования икры в икорном цехе?	а) использование одноразовой рабочей одежды б) использование многоразовой рабочей одежды в) отсутствие на руках украшений, часов г) возраст работников д) образование работников е) цвет рабочей одежды
26.	Завершите определение. Фальсификация пищевых продуктов – ...	а) подмешивание более дешёвых веществ в пищевые продукты с целью уменьшения себестоимости производства; б) изготовление продуктов из растительного сырья.
27.	Что такое «контрафакт»?	а) новый продукт, созданный на основе существующего оригинала с нарушением интеллектуальных прав; б) незаконно привезенный в РФ товар.
28.	Что такое «лабораторный образец»?	а) модель изделия, демонстрирующая состоятельность концепции изобретения; б) навеска продукта для анализа.
29.	Дать описание терминов «разделение».	а) это операция, в результате которой компоненты, составляющие продукт, отделяют один от другого; б) это отделение фракций одна от другой.
30.	Выберите из перечня биосинтетические гидроколлоиды.	а) пектин б) ксантан в) декстран г) гуммиарабик д) каррагинаны е) агароид
31.	Укажите соответствие. Анатомо-морфологические признаки, определяющие по видам разделки, к какому виду продукции относится рыба: 1) полупотрошёная	а) удален желудок с частью кишечника через продольный разрез у грудных плавников б) удалены голова и пучок внутренностей в) часть тушки потрошеной рыбы, отрезанная поперек

	2) обезглавленная 3) кусок	
32.	К реологическим свойствам в зависимости от характера приложенных внешних усилий и вызываемых ими деформаций относят:	а) сдвиговые б) компрессионные в) поверхностные г) пластические
33.	При квалитетической идентификации рыбных товаров устанавливаются определенные градации качества:	а) стандартная б) нестандартная в) среднестандартная
34.	Термотропное гелеобразование происходит	а) при концентрировании дисперсных систем, содержащих один или несколько структурообразователей б) при нагревании или охлаждении жидкой дисперсной пищевой системы, содержащей один или несколько структурообразователей в) при изменении ионного состава системы
35.	Укажите полисахариды из морских растений	а) агар, агароид б) камеди в) крахмал г) фуцелларан
36.	Укажите соответствие между группой рыб и содержанием в них белка: 1. низкобелковые 2. среднебелковые 3. белковые 4. высокобелковые	а) 15-20 б) 10-15 в) 15-18 г) до 10 д) до 15 е) более 20
37.	Что предполагает принцип оптимизации технологических процессов?	а) Использование новейших достижений науки и техники, наилучших технологических режимов б) Использование прогрессивного оборудования, комплексной механизации и автоматизации в) Использование системы методов и средств, обеспечивающих сокращение затрат на производство продукции г) Использование системы методов и средств, обеспечивающих увеличение затрат на производство продукции.
38.	Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены это...	а) валидация процесса б) идентификация процесса в) верификация процесса г) все указанное верно
39.	Какой термин определяется как: «Совокупность свойств продукции, обуславливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением»?	а) свойство б) категория в) качество
40.	Процесс постановки целей и определение того, что должно быть сделано для их достижения – это:	а) планирование б) прогнозирование в) регулирование г) мотивация
41.	Задачи представляют собой этапы работы...	а) по достижению поставленной цели; б) дополняющие цель; в) для дальнейших изысканий.

42.	С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?	а) производство; б) проектирование в) подготовка производства
43.	Что является объектом пищевой технологии?	а) Система понятий, категорий и принципов, сложившихся в пищевой технологии б) Технологические линии, операции и процессы производства пищевых продуктов в) Только операции производства пищевых продуктов
44.	Какое выражение ошибочное?	а) Единичное производство характеризуется узкой номенклатурой изготавливаемых изделий, малым объемом их выпуска, выполнением на каждом рабочем месте весьма разнообразных операций. б) Единичное производство характеризуется широкой номенклатурой изготавливаемых изделий, малым объемом их выпуска, выполнением на каждом рабочем месте весьма разнообразных операций. в) В серийном производстве изготавливается относительно ограниченная номенклатура изделий (партиями). За одним рабочим местом, как правило, закреплены несколько операций. г) Массовое производство характеризуется узкой номенклатурой и большим объемом выпуска изделий, непрерывно изготавливаемых в течение продолжительного времени на узкоспециализированных рабочих местах. д) Тип производства – совокупность его организованных, технических и экономических особенностей.
45.	Выберите правильные варианты завершения фразы. При системном подходе, с целью изучения и совершенствования больших систем	а) используются только такие методы, которые не игнорируют наличия тесной взаимосвязи между большим числом факторов, определяющих поведение рассматриваемой системы б) учитывается большая или меньшая неопределенность поведения системы в целом и отдельных ее частей как результат действия случайных факторов и участия в системе людей в) используются только такие методы, которые позволяют абстрагироваться от взаимосвязи между большим числом факторов, определяющих поведение системы, взаимовлияния системы и окружающей ее среды г) принимается во внимание взаимовлияние системы и окружающей ее среды д) учитываются изменения во времени свойств системы и внешней среды
46.	Теория больших систем развивается в направлении разработки следующих проблем:	а) проблемы модели б) проблемы языка в) проблемы стратегии г) проблемы декомпозиции д) проблемы абстрагирования е) проблемы агрегирования ж) проблемы феминизма з) Все варианты проблем верны.
47.	Укажите соответствие между проблемами в развитии системного анализа и их расшифровкой: А. Проблема декомпозиции Б. Проблема агрегирования	1. выбора способа оценки состояния системы и среды и выработки программы управляющих воздействий, обеспечивающей наилучшее достижение целей управления 2. расчленения исходной системы на относительно

	В. Проблема стратегии Г. Проблема языка	обособленные части 3. объединения нескольких показателей одним, сводным, с целью упрощения решения задач управления большой системы 4. формирования системы понятий, необходимых и достаточных для обсуждения вопросов, относящихся к большим системам, и для описания выявленных фактов и закономерностей
48.	Научно-исследовательская работа – это ...	а) комплекс теоретических и (или) экспериментальных исследований, проводимых с целью получения обоснованных исходных данных, изыскания принципов и путей создания продукции б) совокупность вопросов, ответов на которые пока нет, и которые требуют своего разрешения в завершении работы в) форма выражения идеи, какого-либо рассуждения или размышления
49.	Концепция – это ...	а) определенный способ понимания, трактовки какого-либо предмета, явления, процесса, основная точка зрения на предмет или явление, руководящая идея для их систематического освещения. б) ведущий замысел, конструктивного принципа в научной, художественной, технической, политической, юридической и других видах деятельности. в) общая стратегия исследования, которая определяет способ проведения исследования и, среди прочего, определяет методы, которые будут использоваться в нем.
50.	Рациональное сбалансированное питание – это...	а) распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму б) питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания в) питание, соответствующее физиологическим потребностям организма с учётом условий труда, климата, возраста, пола, массы тела, состояния здоровья.

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3
0 – 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Охарактеризуйте оборонительную стратегию предприятия.
2.	Охарактеризуйте наступательную стратегию предприятия.
3.	Определите преимущества «рисковых» венчурных фирм.
4.	Раскройте содержание метода «распределенного риска».

5.	Приведите способы получения РБК и РБИ, дайте им сравнительную оценку.
6.	Каким образом осуществляется повышение величины водосвязывающей способности фаршевой смеси?
7.	Назовите особенности технологии производства рыбных «хрустящих» палочек.
8.	Основные условия получения стабильных пищевых эмульсий.
9.	Какие вещества относят к структурообразователям? Приведите примеры.
10.	Дайте определение понятию «методология».
11.	Какие фазы составляют цикл деятельности проекта?
12.	Сформулируйте 4 закона рационального питания.
13.	Назовите основные этапы разработки нового продукта.
14.	Какие преимущества дает организациям применение стандарта ИСО 22000:2005?
15.	Назовите основные ключевые документы системы обеспечения безопасности пищевой продукции (ИСО 22000:2005).
16.	Содержит ли стандарт ИСО 22000 этапы внедрения ХАССП и требования ИСО 9001?
17.	Назовите самые популярные стандарты / схемы сертификации, требованиям которых стремятся соответствовать пищевые предприятия в России.
18.	Что составляет основу системы ХАССП для пищевой продукции?
19.	Контрафакт и фальсификация – это одно и то же?
20.	В чем разница между понятиями «фальсифицированные товары» и «товары-заменители»?
21.	Какие показатели качества продуктов питания могут быть использованы в качестве критериев идентификации?
22.	Какие пищевые продукты называются фальсифицированными?
23.	Какие нормативно-правовые акты регулируют качество и безопасность пищевой продукции, в том числе контроль за фальсификацией продуктов питания?
24.	Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?
25.	Показатели технологических свойств сырья и полуфабрикатов.
26.	Основные типы контроля качества пищевых продуктов.
27.	Перечислите структурные элементы отчета о НИР.
28.	Что должен отражать реферат отчета НИР?
29.	Релевантность – это ...
30.	Технологическая документация – это ...

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УК-2

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Знает этапы жизненного цикла проекта, этапы разработки и реализации проекта, методы разработки и управления проектами.	Проектирование и реконструкция пищевых производств Технология продуктов заданного

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
	УК-2.2. Умеет разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, определять целевые этапы, основные направления работ; объяснить цели и сформулировать задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта; управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.	химического состава и структуры Информационные технологии в профессиональной деятельности Инновационный менеджмент Сырьевая база отрасли
	УК-2.3. Владеет методиками разработки и управления проектом; методами оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта.	Производственная преддипломная практика
	УК-2.4. Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях.	

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
«зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

5 – высокий уровень;

4 – средний уровень;

3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1	Проектирование представляет собой ...	а) участие коллективов высококвалифицированных специалистов в научных исследованиях б) участие коллективов высококвалифицированных специалистов во внедрении изыскательских работ в практику в) взаимосвязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений г) взаимосвязанный комплекс научно-исследовательских работ, итогом выполнения которых является технико-экономическое обоснование для строительства и реконструкции зданий и сооружений
2	Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию, является ...	а) главный механик б) начальник смены в) главный технолог г) главный инженер
3	Разработка технологической части документации относится к ...	а) предпроектному этапу проектирования б) проектному этапу проектирования в) послепроектному этапу проектирования г) заключительному этапу проектирования
4	Выбор этажности здания определяется ...	а) конфигурацией и мощностью предприятия б) конфигурацией и условиями градостроительства в) мощностью предприятия и эксплуатационными расходами г) мощностью предприятия и условиями градостроительства
5	Рабочая документация по проектированию организационной системы включает ...	а) рабочий проект по организации производства, труда и управления б) материалы обследования организации труда в) материалы инструментального обслуживания производства г) изучение инструктивных методических и нормативных документов
6	Расположите этапы проектирования производства в правильном порядке ...	а) рабочий проект б) предпроектная подготовка в) внедрение г) технический проект
7	Установить соответствия между определениями: 1. Новое строительство 2. Расширение действующего предприятия 3. Реконструкция действующего предприятия 4. Техническое перевооружение действующего предприятия	а) строительство по новому проекту вторых и последующих очередей действующего предприятия, дополнительных или новых производственных комплексов и производств либо расширение существующих цехов основного производственного назначения б) строительство предприятия, здания, сооружения, осуществляемое на новых площадках по первоначально утвержденному проекту в) полное или частичное переоборудование или переустройство производства без строительства новых и расширения действующих цехов основного производственного назначения г) осуществление мероприятий (без расширения имеющихся производственных площадей) по повышению до современных требований технического уровня производства
8	В состав подсобных помещений входят ...	а) помещения для хранения, мойки и суши

		уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств б) помещения для сушки спецодежды в) душевые кабины и санузлы г) кладовая сухих сыпучих продуктов.
9	Алгоритм планировки здания состоит из ...	а) выбора типа здания б) выбора этажности и конфигурации в) выбора архитектурно-планировочной схемы г) размещения помещений и оборудования в здании
1	Архитектурно-строительная часть проекта включает ...	а) пояснительную записку б) схемы генерального плана в) планы этажей, разрезы и фасад здания г) сметы на монтаж оборудования.
1	Техническое перевооружение включает в себя ...	а) полную или частичную замену эксплуатируемого оборудования вследствие его морального износа б) закупка нового оборудования в) перевод на более экономичные виды теплоносителей г) внедрение новой технологии производства продукции или иного ассортимента продукции д) перевод на более дорогие виды теплоносителей.
1	Введение в фаршевую смесь электролитов – хлорида натрия и фосфатов:	а) ухудшает растворимость, водосвязывающую и эмульгирующую способность белков б) улучшает растворимость, водосвязывающую и эмульгирующую способность белков в) улучшает вкус и цвет г) увеличивает стабильность системы
1	Какая основная задача промывки в технологической схеме приготовления фарша сурими?	а) удалить загрязнения б) удалить большую часть саркоплазматических белков в) удалить кости
1	При экстракционном способе получения концентрата рыбное измельченное сырье обрабатывают ...	а) горячей водой, острым паром, поваренной солью б) этанолом, изопропанолом, этилендихлоридом в) протосубтилином, фицином, пепсином
1	Выход полезных веществ из пищевого сырья с применением комбинированных способов производства, предусматривающих прессование, а затем экстракцию, увеличивается до:	а) 50 – 60 % б) 75 – 78 % в) 85 – 92 % г) 95 – 98 % е) 100 %
1	Укажите соответствие. 1. Механические показатели консистенции 2. Зависимые от химического состава 3. Геометрические	а) мучнистость б) твердость в) эластичность г) клейкость д) волокнистость е) рассыпчатость ж) слоистость з) маслянистый и) сухой
1	Укажите соответствие структурообразователей: 1. Загустители 2. Эмульгаторы	а) альгинат калия б) ксантановая камедь в) эфиры полиглицерина г) моно- и диглицериды жирных кислот
1	Средней физиологической нормой соотношения между белками, жирами и углеводами является:	а) 4:1:1 б) 1:1:4 в) 1:2:4 г) 1:4:1
1	Производство рыбных белковых концентратов	а) ферментативным

	осуществляется способами: ...	б) экстракционным в) комбинированным (ферментативным, экстракционным) г) кислотным д) щелочным
2	Каким образом при производстве крабовых палочек можно регулировать толщину полотна?	а) варкой в течение 15 минут при температуре 92 °С б) обработка горячим воздухом в обжарочной камере при температуре 40-70 °С 1,5 минуты в) диаметром фарш-форсунки
2	Проектом называется ...	а) совокупность нормативных, технических и организационных документов, на основе которых выполняются работы б) производственное, техническое или организационное задание, выполняемое группой исполнителей, направленное на достижение определенной цели в) совокупность распределенных во времени мероприятий или работ, направленных на достижение поставленной цели г) план мероприятий, утвержденный руководителем предприятия или организации
2	Управление проектом – это ...	а) совокупность мероприятий, направленных на составление плана работ, выполнение которых обеспечивает достижение цели проекта б) совокупность мероприятий, обеспечивающих управление выполнением запланированных работ проекта в) процесс планирования, организации и управления работами и ресурсами, направленный на достижение поставленной цели, как правило, в условиях ограничений на время, имеющиеся ресурсы или стоимость работ г) процесс сбора данных о ходе выполнения работ проекта и корректировки первоначального плана на основании полученной информации.
2	Результат проекта – это ...	а) некоторая продукция или полезный эффект, создаваемые в ходе реализации проекта б) обязательный для выполнения план мероприятий, утвержденный руководителем предприятия или организации в) совокупность отчетов о ходе выполнения запланированных работ проекта г) перечень использованных при реализации проекта материальных, трудовых и финансовых ресурсов.
2	Результатом структурного планирования является:	а) сетевой график работ б) календарный план работ в) график загрузки ресурсов г) график потребления денежных средств.
2	Результатом календарного планирования является:	а) диаграмма Ганта б) график ресурсов в) сетевой график г) диаграмма затрат
2	Сетевое планирование и управление состоит из:	а) структурного планирования б) календарного планирования в) оперативного планирования г) оперативного управления
2	Проект имеет ограничения:	а) по бюджету;

		б) по времени; в) по способам руководства; г) по ресурсам.
2	Управляемыми параметрами проекта являются:	а) объемы и виды работ; б) сотрудники; в) стоимость, издержки, расходы; г) оборудование.
2	Этапами управления проектом являются:	а) формирование плана проекта б) обсуждение плана проекта в) контроль за реализацией плана и оперативная его коррекция г) завершение проекта
3	Укажите соответствие: 1. Содержанием этапа формирования плана проекта являются: 2. Содержанием этапа контроля за реализацией плана проекта является: 3. Содержанием этапа завершения проекта являются:	а) составление перечня работ и имеющихся ресурсов, распределение ресурсов по работам б) контроль выполнения проекта с целью своевременного выявления и устранения наметившихся отклонений от первоначального плана; в) выполнение определенных регламентированных действий, необходимых для завершения и прекращения работ по проекту.
3	Показатели коммерческой эффективности инвестиционного проекта учитывают:	а) сроки реализации проекта б) финансовые последствия реализации проекта при условии, что инвестор воспользовался всеми возможными вариантами в) последствия реализации инвестиционного проекта для государства
3	Для определения IRR проекта используется метод ...	а) критического пути б) цепных подстановок в) последовательных итераций
3	Перечислите показатели эффективности инвестиций:	а) экстраполированная стоимость первоначальных инвестиций, приведенная норма окупаемости, чистый дисконтированный доход, чистый поток наличности б) чистый дисконтированный доход, индекс рентабельности инвестиций, внутренняя норма доходности, срок окупаемости в) внутренний процент окупаемости, чистая приведенная прибыль, модифицированный индекс рентабельности инвестиций, чистый поток наличности
3	Разница между количеством полученных и потраченных денег – это ...	а) чистый денежный доход б) денежный поток в) дисконтированный денежный поток г) нет правильного ответа
3	Цель анализа безубыточности заключается в определении ...	а) баланса доходов и расходов б) чувствительности к внешней среде в) точки безубыточности г) финансового состояния
3	Последним шагом маркетингового анализа проектных решений является:	а) разработка маркетингового плана; б) анализ рынка в) детальное рассмотрение элементов плана
3	Основной задачей инженерного проектирования является:	а) разработка функциональной схемы и физического плана промышленного предприятия, необходимого для выпуска конкретной продукции; б) определения величины инвестиционных и эксплуатационных затрат; в) расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия

3	К притокам денежных средств от реализации инновационного проекта относятся:	а) все доходы (за вычетом налогов) от реализации имущества и нематериальных активов б) доходы от возврата в конце проекта оборотных активов в) уменьшение оборотного капитала на всех шагах расчетного периода г) увеличение оборотного капитала на всех шагах расчетного периода
3	Дополнительными выгодами от реализации инновационного проекта являются:	а) выручка от продажи устаревших фондов б) экономия расходов на обслуживание оборудования в) снижение уровня инфляции г) рост амортизационных отчислений
4	Определите формулы для расчета показателей эффективности инвестиционного проекта: 1. $\sum_n P_n * \frac{1}{(1+r)^n} - IC$ 2. $\sum_n P_n * \frac{1}{(1+r)^n} / IC,$ 3. $r_1 * \frac{NPV(r_1)}{NPV(r_1) - NPV(r_2)} * (r_1 - r_2)$	а) IRR б) IP в) NPV
4	Дайте определения видам контроля: 1. Контроль проектной деятельности 2. Предварительный контроль 3. Текущий контроль 4. Заключительный контроль	а) контроль, который осуществляют на стадии завершения проекта для интегральной оценки реализации проекта вообще б) процесс, в котором руководитель проекта устанавливает, достигнуты ли поставленные цели, выявляет причины дестабилизации процесса выполнения работ и обосновывает принятие управленческих решений, которые корректируют выполнение задач, раньше, чем будет нанесен убыток выполнению проекта г) контроль, который осуществляют непосредственно во время реализации проекта
4	С какой целью проект разделяется на фазы?	а) Для качественного планирования ресурсов проекта б) Для распределения ответственности между участниками команды проекта в) Для постепенного согласования результатов проекта г) Для планирования взаимодействия с заинтересованными сторонам проектами д) Для качественного планирования работы команды проекта
4	На какой стадии проекта осуществляется закупка сырья и материалов?	а) предынвестиционной б) инвестиционной в) эксплуатационной
4	На какой стадии проекта проводится оценка возможностей, в т.ч. использование и вовлечения в переработку природно-сырьевых ресурсов?	а) предынвестиционной б) инвестиционной в) эксплуатационной
4	На производственной стадии начинается хозяйственная деятельность предприятия. Для данной фазы характерны следующие отличительные особенности:	а) положительный денежный поток б) продажа основных фондов и оборотных средств в) эксплуатация объекта, наращивание производственных мощностей, совершенствование технологии г) подготовка производственных площадок д) осуществление пусконаладочных работ е) переговоры с потенциальными инвесторами

		и другими участниками проекта
4	В чем заключается значение рыбных продуктов при организации сбалансированного питания человека?	а) в них много эссенциальных микро- и макроэлементов б) они легко усваиваются в) белки животного происхождения составляют 16–20 % и содержат набор незаменимых аминокислот г) ПНЖК д) в присутствии балластных веществ
4	Какие основные виды прогнозов осуществляется в отечественном рыбном промысле?	а) биологический б) годовой в) краткосрочный (декадный, месячный, квартальный, на путину) г) перспективный е) производительности промысла
4	Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?	а) стадия проекта б) жизненный цикл проекта в) результат проекта
4	Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и _____	а) укрупненный график б) матрица ответственности в) должностная инструкция
5	Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и _____.	а) контрольных исправлений б) опытной эксплуатации в) модернизации

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3
0 – 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Охарактеризуйте основное производство предприятия.
2.	Охарактеризуйте вспомогательное производство предприятия.
3.	В каких случаях используется одностадийное проектирование?
4.	От чего в большей степени зависит себестоимость?
5.	В чем заключается статистический метод определения мощности производства?
6.	Назовите виды рыбных фаршей с различными функциональными свойствами в зависимости от способа получения.
7.	Привести технологическую схему крем-соусов.
8.	Что такое сурими?
9.	Особенности технологии икры белковой красной.
10.	Чем технология вареных рыбных колбас отличается от технологии сырокопченых колбас?
11.	Особенности технологии формованных кулинарных изделий типа камабоко
12.	Что представляют собой процесс управления проектом?
13.	Какова структура данных в Microsoft Project?
14.	Назовите основные типы представлений Microsoft Project 2016, отображающие информацию о

	проекте.
15.	Назовите инструменты разработки расписания проекта
16.	Назовите методы оценки стоимости проекта.
17.	Раскройте содержание инвестиционной фазы проекта.
18.	Раскройте содержание фазы реализации проекта.
19.	Фирма или специалист, который на контрактных условиях предоставляет участникам проекта консультационные услуги по вопросам его реализации – это:
20.	В чем заключается контроль за расходованием средств на проект?
21.	С какой целью проводится SWOT – анализ?
22.	Что предусматривает управление риском в проекте?
23.	Дайте определение понятию «общий допустимый улов» (ОДУ) –
24.	Дайте определение понятию «возможный вылов» (ВВ) –
25.	Дайте определение понятию «пищевая (трофическая) цепь –
26.	Сырьевая база (или сырьевой потенциал) российского рыболовства включает в себя:
27.	Планктонных представителей флоры называют _____, фауны – _____.
28.	Дайте определение понятию «фактическая промысловая биопродуктивность океана».
29.	Дайте определение понятию «уровень качества».
30.	Разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих применение нового производственного оборудования, новых методов организации производства или их совокупности называется процессом ...

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УК-3

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Знает методы эффективного руководства коллективами; основные теории лидерства и стили руководства.	Деловые и научные коммуникации в профессиональной деятельности Учебная практика – технологическая практика
	УК-3.2. Умеет разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций при подготовке и выполнении проекта, сформулировать задачи членам команды для достижения поставленной цели, разрабатывать командную стратегию, применять эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели.	
	УК-3.3. Владеет умением анализировать, проектировать и организовывать межличностные, групповые и организационные коммуникации в команде для достижения поставленной цели, методами	

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
	организации и управления коллективом.	

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
«зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

5 – высокий уровень;

4 – средний уровень;

3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Вербальные коммуникации осуществляются с помощью:	а) жестов б) информационных технологий в) определенного темпа речи г) похлопываний по плечу д) устной речи
2.	К открытым вопросам в деловой коммуникации относятся:	а) альтернативные б) зеркальные в) информационные г) риторические
3.	Открытые вопросы в деловой коммуникации – это вопросы, цель которых:	а) выяснить мотивы и позиции собеседников б) выявить позитивные и нейтральные позиции в) получение информации дополнить сведения о собеседнике

4.	Стимулировать партнера к совершению конкретного действия – это цель вопросов:	а) открытых б) альтернативных в) закрытых г) наступательных
5.	Вид информации, используемой для коммуникационного управления:	а) основная б) базовая в) вторичная г) побочная
6.	Совокупность последовательных действий, направленных на обмен информацией между двумя или более людьми:	а) общение б) коммуникационный процесс в) коммуникация г) коммуникации
7.	Специфический обмен информацией, процесс передачи эмоционального и интеллектуального содержания – это:	а) конференция б) устная речь в) коммуникация г) установление контакта
8.	Целенаправленное воздействие коммуникатора на получателя информации:	а) диалог б) общение в) управление г) подражание
9.	Коммуникации, обладающие экспрессией, рассчитанные на массовые аудитории:	а) публичные б) личностные в) индивидуальные г) конфиденциальные
10.	В каких случаях необходимо проведение делового совещания:	а) когда нужно сделать важное сообщение, которое может вызвать вопросы, требующие обсуждения б) когда нужно повысить информированность руководителя, благодаря учету идей, вознаграждений и критических замечаний в) когда возникает необходимость проинструктировать группу людей по методам и процедурам предстоящей работы
11.	Какая функция средств массовой коммуникации может быть определена как «передача населения»:	а) информационная б) регулирующая в) культурная г) развлекательная д) мобилизующая
12.	Скрытое управление поведением партнера:	а) манипулирование б) принуждение в) заражение г) просьба
13.	Многоплановый процесс установления и развития контактов между людьми, включающий в себя обмен информацией, выработку единой стратегии взаимодействия, восприятие и понимание другого человека:	а) эмпатия б) общение в) сотрудничество г) рефлексия
14.	Расположение к себе собеседника, его притяжение на эмоциональном уровне – это:	а) проекция б) рефлексия в) установка г) аттракция
15.	К тактическим приемам ведения переговоров, демонстрирующих отношение к оппоненту как к противнику, относят ...	а) подчеркивание общности б) разделение проблемы на отдельные составляющие в) двойное толкование
16.	В деловом общении обращение к собеседнику происходит на ...	а) «Вы» независимо от должности и соподчинения б) «Вы» только с руководителем и сторонними людьми в) «Ты» независимо от должности и соподчинения

17.	Межгрупповой конфликт – это:	а) противоречие, возникающее между людьми в связи с решением тех или иных вопросов социальной и личной жизни. б) конфликт между микрогруппами в коллективе или между социальными группами. в) противодействие одного человека и малой социальной группы. г) конфликт, при котором человек неправильно оценивает свои возможности и не достигает поставленных целей. д) противоречие между нашими желаниями и долгом перед обществом.
18.	К социально-психологическим причинам конфликтов относятся:	а) невысокий уровень социально-психологической компетентности б) акцентуация характера, тип темперамента в) стереотипы конфликтного разрешения социальных противоречий г) психологическая несовместимость
19.	В каких случаях необходимо проведение делового совещания:	а) когда нужно сделать важное сообщение, которое может вызвать вопросы, требующие обсуждения б) когда нужно повысить информированность руководителя, благодаря учету идей, вознаграждений и критических замечаний в) когда возникает необходимость проинструктировать группу людей по методам и процедурам предстоящей работы
20.	Особым типом конфликта, целью которого является получение выгоды, прибыли или доступа к дефицитным благам называется:	а) конфронтация; б) соперничество; в) конкуренция.
21.	Конфликтогены – это:	а) слова, действия (или бездействия), которые могут привести к конфликту б) проявления конфликта в) причины конфликта, обусловленные социальным статусом личности г) состояния личности, которые наступают после разрешения конфликта д) поведенческие реакции личности в конфликте
22.	Управление конфликтами — это:	а) целенаправленное воздействие на процесс его динамики б) целенаправленное, обусловленное объективными законами воздействие на процесс его динамики в интересах развития или разрушения той социальной системы, к которой имеет отношение данный конфликт в) целенаправленное воздействие на конфликтующих в интересах снижения уровня напряженности между ними
23.	Один из основных методов общения в деловой этике с людьми – это...	а) владение всеми навыками риторики б) проявлять вежливость и внимательность к собеседнику в) внешний облик не сильно важен для делового человека г) умение слушать человека, но не всегда воздействовать на него
24.	Общение рассматривается как:	а) процесс передачи информации б) процесс установления контактов между людьми в) процесс формирования и развития личности г) процесс повышения квалификации д) процесс мотивации
25.	По инициативности коммуникаторов коммуникации делятся на:	а) активные б) пассивные

		в) горизонтальные г) вертикальные д) интровертные е) экстравертные
26.	К личностным причинам конфликтов относятся:	а) недостаток материальных и духовных благ б) стереотипы в обществе в) особенности темперамента г) акцентуации характера
27.	Что такое этика?	а) это философская дисциплина, изучающая мораль и нравственность б) это совокупность норм поведения человека в) мораль отдельного человека или группы г) целенаправленное воздействие на процесс конфликта д) поведенческие реакции личности в конфликте
28.	На каких науках основывается этика делового общения?	а) философия б) научная организация общения в) научная организация труда г) психология управления д) психология общения е) этика
29.	Основные задачи этики деловых коммуникаций?	а) формирование мотивации б) совершенствование в) побуждение к искусству общения г) научная организация общения д) процесс передачи информации
30.	Этикет можно разделить на ...	а) деловой б) официальный в) неофициальный г) профессиональный д) материальный
31.	Главные манеры и поведение в коллективе.	а) всегда говорить первые мысли и выводы по поводу какой-либо ситуации б) критиковать чужие мысли, потому что вы знаете как лучше в) относиться ко всем доброжелательно г) участвовать в разговорах
32.	Виды коммуникации:	а) первичные б) вторичные в) главные г) второстепенные д) вербальные е) речевые ж) невербальные
33.	К наиболее применяемым в технологиях делового общения техникам активной антиманипулятивной защиты можно отнести:	а) временное прерывание адресатом делового контакта с манипулятором б) использование партнером-адресатом психотехнических приемов встречной манипуляции в) преобразование партнером-адресатом коммуникативных сигналов манипулятора с учетом собственных интересов целенаправленную тотальную психологическую атаку на манипулятора
34.	К техникам малого разговора, применяемого в деловой коммуникации, относятся:	а) высказывания-ссылки с приятными ассоциациями для партнера б) интересный, увлекательный рассказ в) позитивные констатации событий или фактов, интересующих партнера г) убеждающие деловые сообщения цитирование высказываний партнера о его увлечениях, хобби

35.	Невербальными средствами общения являются:	а) взгляд б) походка в) рукопожатие г) телефон электронная почта
36.	Побудительная информация в деловой коммуникации реализуется в виде:	а) познавательного сообщения б) призыва в) приказа просьбы
37.	Предупредительность — это:	а) галантность по отношению к дамам б) подбострастность в) умение оказать небольшую услугу г) льстивость д) приветливость по отношению к старшему е) умение вовремя сгладить неловкость
38.	Вербальным средством общения является:	а) устное высказывание б) письменная речь в) пространство г) диалогическая речь д) монологическая речь е) жестовая речь
39.	Познание и понимание людьми себя и других в процессе общения и взаимодействия происходит в соответствии с психологическими механизмами восприятия:	а) ощущение б) идентификация в) эмпатия г) перцепция д) проксемика е) аттракция ж) рефлексия
40.	Какие параметры востребованы в наше время к деятельности?	а) предприимчивость б) коммуникабельность в) индивидуализм г) строгость лояльность
41.	Все люди делятся на:	а) сенсорики б) интуитов в) экстравертов г) интравертов д) борцов е) скептиков
42.	Из предложенных определений выберите те, которые по смыслу подходят к понятиям: 1. «Этика» 2. «Нравственность» 3. «Мораль»	а) наука, изучающая нравственность. б) устоявшиеся в обществе принципы, нормы, правила поведения. в) осмысление ценности не только самого себя, но и других
43.	Распределите виды общения по используемым знаковым системам: 1. Вербальное общение 2. Невербальное общение	а) слова б) мимика в) словосочетания г) интонация д) вздохи
44.	Установите соответствие между видами профессиональной деятельности и моральными требованиями: 1. Сфера обслуживания 2. Военная служба 3. Медицинское обслуживание	а) тактичность, приветливость, мобилизация, ориентация на сохранение и улучшение здоровья человека б) постоянная мобилизация, готовность к социальным контактам, понимание людей, эмоциональная устойчивость и уравновешенность, аккуратность во внешнем облике, тактичность, приветливость четкое выполнение служебного долга, мужество, дисциплинированность, преданность

		Родине
45.	Дайте правильное определение терминам: 1. Брифинг 2. Деловая беседа 3. Канал связи	а) одна из форм совместного обсуждения идей, проблем, ситуаций, имеющих значение для широких кругов общественности б) короткая, сжатая по времени, инструктивная встреча официальных лиц с журналистами по какому-либо вопросу, посвященная изложению позиций правительства в) форма деловой коммуникации, предполагающая обсуждение, дискуссию в целях достижения единого консенсуса между сторонами
46.	Дайте правильное определение терминам: 1. Коммуникация 2. Компромисс 3. Консенсус	а) специфический обмен информацией, в результате которого происходит процесс передачи информации интеллектуального и эмоционального содержания от отправителя к получателю б) общее согласие по обсуждаемому или спорному вопросу, достигнутое без процедуры голосования в) соглашение между представителями различных сталкивающихся интересов, мнений и пр. на основе взаимных уступок.
47.	Дайте правильное определение терминам: 1. Манипуляция 2. Лояльность 3. Мимикрия	а) верность, приверженность действующим законам, установлениям органов власти; корректное, благожелательное отношение к кому-либо, к чему-либо б) процесс психологического воздействия коммуникатора, направленный на изменение психологических установок, ценностных ориентаций, поведения индивидов и целых аудиторий, независимо от их желания в) способность человека маскировать свои взгляды, приспосабливаясь к обстоятельствам
48.	Дайте правильное определение терминам: 1. Паблисити 2. Пиетет 3. Полилог	а) глубокое уважение, почтительное отношение к кому-либо, чему-либо б) дискуссия, беседа трех и более участников в) известность, популярность, достигаемые публичными выступлениями, а также с использованием средств массовой коммуникации (СМК); гласность, публичность, открытость; рекламирование, самореклама
49.	Какие основные производственные причины обуславливают значительные социальные (гибель и травмирование работников) и экономические (снижение прибыли, повышение себестоимости продукции) потери предприятий (компаний и т.п.)?	а) Недостаточный уровень профессиональной подготовки, в том числе в области охраны труда, руководителей-организаторов производства, специалистов и работающих. Неблагоприятные погодные условия. б) Нарушение трудовой и технологической дисциплины, неисправность технологического оборудования и средств защиты, применение в больших объемах крупногабаритного оборудования. в) Недостаточный уровень подготовки в области охраны труда, пренебрежительное отношение к требованиям безопасности, нарушение трудового законодательства, низкий технический уровень оборудования и эффективности защитных средств, их неисправность. г) Нарушение трудовой и технологической дисциплины, недостаточный уровень подготовки административно-технических работников в области охраны труда, отсутствие материальных

		средств для приобретения средств защиты.
50.	Какие основные виды совместимостей необходимо обеспечить для успешного функционирования системы «человек–технологический процесс (машина) – производственная среда»?	а) Информационная, биофизическая, энергетическая, пространственная, техническая б) Биофизическая, энергетическая, информационная, антропометрическая, эстетическая в) Информационная, технико-эстетическая, пространственно-антропометрическая, энергетическая, биофизическая г) Биофизическая, биохимическая, информационная, пространственно-антропологическая, энергетическая.

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3
0 – 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Дайте определение понятию «конфликт»
2.	Какие методы используют для решения задач конфликтологии?
3.	Назовите простые формы конфликта.
4.	Раскройте содержание предконфликтной стадии.
5.	Перечислите этапы открытого конфликта.
6.	Прогрессирующее во времени развитие конфликта, обострение противоборства, при котором последующие разрушительные воздействия оппонентов друг на друга выше по интенсивности, чем предыдущие – это:
7.	В каком случае можно говорить о частичном разрешении конфликта?
8.	Назовите основные правила, которыми должен руководствоваться высший руководитель.
9.	Совокупность людей, которые определенным образом взаимодействуют друг с другом, осознают свою принадлежность к данной группе и воспринимаются ее членами с точки зрения других людей – это ...
10.	Назовите общие закономерности, которые присущи группе.
11.	Перечислите психологические характеристики группы.
12.	Устойчивая во времени организационная группа взаимодействующих людей со специфическим органами управления, объединенных целями совместной общественно-полезной деятельности и сложной динамикой формальных (деловых) и неформальных взаимоотношений между членами группы – это ...
13.	Перечислите основные характеристики, которые указываются различными авторами как обязательные признаки коллектива.
14.	Команда как особая форма организации людей – это ...
15.	Перечислите ключевые факторы работы в команде.
16.	Назовите пути командообразования.
17.	Определите критерии эффективности команды.
18.	От чего зависит готовность к подчинению?
19.	Чем обусловлен формальный авторитет руководителя?
20.	На основе чего формируется личный (персональный) авторитет руководителя?
21.	Дайте определение понятию «деловая беседа».
22.	Перечислите фазы деловой беседы.

23.	Назовите разновидности расширенного совещания.
24.	Перечислите функции переговоров.
25.	Охарактеризуйте «жесткий подход» к ведению переговоров.
26.	Охарактеризуйте «мягкий подход» к ведению переговоров.
27.	Закончите фразу: Инновационные инкубаторы предназначены для формирования ...
28.	Закончите фразу: Основной формой планирования осуществления инновационного проекта является...
29.	Содержание практики определяется ...
30.	Как называется наука, изучающая движения человека во время работы, затраты энергии и производительность труда?

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УК-4

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Знает правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации, современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках, существующие профессиональные сообщества для профессионального взаимодействия.	Профессиональный иностранный язык Деловые и научные коммуникации в профессиональной деятельности
	УК-4.2. Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального взаимодействия.	Разговорный практикум на иностранном языке
	УК-4.3. Владеет методикой межличностного делового общения на русском и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий.	

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
 «зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;
 «не зачтено» – компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

- 5 – высокий уровень;
- 4 – средний уровень;
- 3 – низкий уровень;
- 2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

- средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
- средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
- средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
- средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

за каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Коммуникативно-информационное взаимодействие людей – это:	а) общение б) коммуникационный процесс в) коммуникация коммуникации
2.	Социальная коммуникация – это:	а) связь любых материальных объектов б) связь любых социальных субъектов связь учреждений, организаций
3.	Коммуникативная сторона общения – это:	а) взаимопонимание участников общения б) обмен информацией между людьми организация взаимодействия между людьми
4.	Психологический механизм самосознания:	а) эмпатия б) идентификация в) рефлексия атрибуция
5.	К приемам формирования аттракции относят прием...	а) «зацепки» б) снятия напряженности в) «терпеливый слушатель» «нейтральной фразы»
6.	Конфликт – это ...	а) это противоречие, возникающее между людьми в связи с неправильным пониманием слов друг друга б) грубое выяснение возникших противоречий между двумя и более участниками в) столкновение сторон, противоположно направленных целей, интересов, позиций и взглядов оппонентов или субъектов взаимодействия г) использование силовых приемов для достижения значимых целей
7.	Охарактеризуйте место проведения совещания:	а) встречи могут проходить в помещении каждого из участников совещания или на нейтральной территории б) встречи могут проходить только в помещении каждого из участников совещания в) встречи могут проходить только на нейтральной

		территории
8.	Одной из основных и эффективных форм участия третьего лица в разрешении конфликтов является:	а) переговорный процесс б) сотрудничество в) компромисс
9.	Необходимыми и достаточными условиями возникновения конфликта между субъектами социального взаимодействия являются:	а) наличие у них противоположных суждений или мотивов и желание хотя бы одного из них одержать победу над другим б) наличие у них противоположно направленных мотивов или суждений, а также состояние противоборства между ними в) наличие у них противоположных позиций и активные действия обеих сторон по достижению своих позиций г) наличие у них противоположно направленных мотивов и открытые заявления о своих требованиях д) наличие противоположных интересов у каждого из них и отсутствие возможностей по их реализации
10.	К структурным компонентам общения относят:	а) предмет общения б) задачи общения в) средства общения г) продукт общения д) цель общения результат общения
11.	По степени вовлеченности людей в конфликты выделяют конфликты:	а) межличностные б) межгрупповые в) классовые г) межгосударственные д) межнациональные е) внутриличностные ж) самостоятельные
12.	Деловой стиль взаимодействия партнеров включает:	а) Ослабление контроля за социально-статусными и этикетными нормами б) Признание ценности и значимости поведенческих действий друг друга в) Рациональное использование партнерами поддерживающих техник г) Умение партнеров адаптировать собственные профессиональные знания к каждой деловой ситуации
13.	Match English phrases with their Russian equivalents: 1) food process engineering 2) composition of food 3) processing equipment 4) nutritive value 5) food science	а) товароведение пищевых продуктов б) питательная ценность в) перерабатывающее оборудование г) состав пищи д) технология пищевой промышленности
14.	Match the beginning of the sentence with its ending 1) Different food preservation methods are used to ... 2) Various food preservation methods are currently used for ... 3) In the commercial production removal of water (dehydration) can be achieved by... 4) Microbial growth may be prevented by ... 5) The exclusion of oxygen prevents the growth of ...	а) removal of moisture from, lowering or raising its temperature, exclusion of oxygen, altering acidity (pH), chemicals б) ... either decreasing or increasing the temperature. в) ... to prevent spoilage of food. г) ... molds and aerobic bacteria. д) ...applying heat and causing the water present in the food to evaporate.
15.	Match the terms with their definitions 1) Pasteurization is 2) «Cold storage» (or «chilled storage») 3) Canning 4) Curing	а) a heat treatment that destroys part but not all of the microorganisms and usually involves the application of temperatures below 100 °C. б) is a method of food preservation in which food is processed and sealed in an airtight container. в) refers to various preservation and flavoring processes,

	5) Smoking	especially of meat or fish, by the addition of a combination of salt, sugar and either nitrate or nitrite. г) is the process of flavoring, browning, cooking, or preserving food by exposing it to smoke from burning or smoldering material, most often wood. д) can be applied to any reduction in the normal temperature of food, but it is mainly referred to the use of temperatures at or above 0 °C.
16.	Match the terms with their definitions 1) Food processing is 2) Food acidity is 3) Pickling is 4) Food science is 5) Smoking	а) the process of preserving or extending the shelf life of food by either anaerobic fermentation in brine or immersion in vinegar. б) the set of methods and techniques used to transform raw ingredients into food for consumption в) the basic science and applied science of food; its scope starts at overlap with agricultural science and nutritional science and leads through the scientific aspects of food safety and food processing, informing the development of food technology. г) is an important parameter in foods affecting the ability of microorganisms to grow due to high acid level д) refers to processing machines, components, systems used to cook, handle, package, prepare or store food and food products.
17.	Match the questions with the corresponding answers 1) What is the main action of dietary fibers? 2) What is a name of a process wherein the food becomes toxin before ingestion? 3) What is food process engineering? 4) Why are adulterants added? 5) What is a food safety tool?	а) It is a discipline concerned with applying principles of engineering to the fields of food production and distribution б) Total Quality Management is. в) to sell less quantity at the same price г) They bind in the intestines some nutrients and components that pollute it, bind bile acids, reduce glucose and cholesterol levels in the blood. д) This process is called bacterial infection.
18.	Choose the correct statement:	а) Canning is a well-established and traditional means of providing food which is stable at ambient temperatures б) Canning is not a well-established and traditional means of providing fish which is stable at ambient temperatures
19.	Choose the correct statement:	а) ISO 9000 Standard has led to the better organisation of Quality Management Systems in which responsibilities are better defined and understood б) ISO 9000 Standard has led to the misunderstanding of Quality Management Systems.
20.	Choose the correct statement:	а) There are three basic food hygiene regulations. б) There are six basic food hygiene regulations.
21.	Choose the correct statement:	а) Canned fish is not healthy, convenient and tasty. б) Canned fish is seen as intrinsically healthy, convenient and tasty
22.	Choose the correct statement:	а) HACCP is a system which identifies specific taste. б) HACCP is a system which identifies specific hazard(s)
23.	Choose the correct statement:	а) The HACCP system consists of seven principles. б) The HACCP system consists of two principles.
24.	Choose the correct translation: Distribution	а) распространение б) распределение в) расход
25.	Choose the correct translation: Tuna	а) семга б) тунец в) сардина
26.	Choose the correct translation: «Common Market»	а) общий рынок б) открытый рынок в) международный рынок
27.	Choose the correct translation: Pilchard	а) сардинопс б) моллюск в) минтай

28.	Choose the correct translation: aquatic invertebrates	а) лосось б) водные беспозвоночные в) мидия
29.	Choose the correct translation: consuming	а) потребление б) распределение в) потеря
30.	Choose the correct translation: long-finned tuna	а) длинноперый тунец б) полосатый тунец в) скумбрия
31.	Choose the correct translation: unwholesome	а) неподходящий б) недоброкачественный в) нездоровый
32.	Choose the correct translation: Food premise	а) пищевой цех б) комната предварительной обработки в) пищевые отходы
33.	Укажите соответствие. Match the beginning of the sentence with its ending 1. HACCP is ... 2. Canning is ... 3. ISO 22000 aims to...	а) ... a well-established and traditional means of providing food б) ... a system which identifies specific hazard(s) and specifies measures for their control. в) ... harmonise, on a global level, the requirements for food safety management for operations from all parts of the food chain.
34.	Укажите соответствие. Match English phrases with their Russian equivalents: 1) food process engineering 2) composition of food 3) processing equipment 4) nutritive value 5) food science	а) товароведение пищевых продуктов б) питательная ценность в) перерабатывающее оборудование г) состав пищи д) технология пищевой промышленности
35.	Choose the words corresponding to the sources of canned fish:	а) Canning б) weather в) Canned fish г) incomes
36.	Choose the words corresponding to the sources of canned fish:	а) laying down б) convenient в) tuna г) salmon
37.	Choose the words corresponding to the sources of canned fish:	а) pilchard б) convenient в) tuna г) salmon
38.	Choose the words corresponding to the sources of canned fish:	а) salmon б) pilchard в) canned fish г) incomes
39.	Choose the words corresponding to the Legal requirements for producers selling canned fish into Europe:	а) bread б) milk в) single market г) consumer
40.	Choose the words corresponding to the Legal requirements for producers selling canned fish into Europe: 6	а) European Union б) sugar в) single market г) consumer
41.	Choose the words corresponding to the Legal requirements for producers selling canned fish into Europe:	а) legal obligations б) marketing в) student г) mountain
42.	Choose the words corresponding to the Legal requirements for producers selling canned fish into Europe:	а) legal obligations б) marketing в) student г) mountain

43.	Choose the words corresponding to the Legal requirements for producers selling canned fish into Europe:	a) Regulations б) Implementing legislation в) time г) taste
44.	Choose the words corresponding to the General Food Law:	a) European Food Safety Authority б) agreement в) pencil г) sugar
45.	Choose the words corresponding to the Fish:	a) <i>Sardinops melanosticus</i> б) <i>Sardinella aurita</i> в) sand г) butter
46.	Choose the words corresponding to the Fish:	a) <i>Clupea harengus</i> б) <i>Sprattus sprattus</i> в) code г) salt
47.	Choose the words corresponding to the Fish:	a) Albacore or long-finned tuna (<i>Thunnus alalunga</i>) б) Yellowfin tuna (<i>T. (neothunnus) albacores</i>) в) sparrow г) titmouse
48.	Choose the words corresponding to the Bonito:	a) <i>Sarda</i> б) Atlantic bonito (<i>Sarda sarda</i>) в) shrimp г) flour
49.	Choose the words corresponding to the Bonito:	a) Atlantic little tuna (<i>E. alleteratus</i>) б) Eastern little tuna (<i>E. affinis</i>) в) Black skipjack (<i>E. lineatus</i>) г) shrimp
50.	Choose the words corresponding to the Bonito:	a) <i>Euthynnus</i> . б) <i>Auxis</i> в) code г) salt

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3
0 – 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	What do you know about ISO 22000?
2.	What is HACCP?
3.	What can you tell about freezing of meat?
4.	What are sea problems with declining fish stocks and how can avoid them?
5.	What are two types of microbiological criteria?
6.	What are marine protected areas and why are they being applied around the world?
7.	What are the principles and the aims of ecosystem-based management of fisheries?
8.	What does the term “mollusk aquaculture” include?
9.	What types of mollusk aquaculture do you know?

10.	What methods of meat preservation do you know?
11.	What can you tell about canning of fish?
12.	What are two the most widely cultured groups of fishes?
13.	Why does fish preservation require prompt treatment by preservative method?
14.	Why are tilapias so popular?
15.	What methods of meat preservation do you know?
16.	Назовите формы коммуникационной деятельности
17.	Раскройте структурные компоненты общения.
18.	Определите понятие вербальной коммуникации.
19.	Определите понятие невербальной коммуникации.
20.	Дайте определение коммуникационного процесса
21.	Перечислите этапы коммуникационного процесса обмена информацией.
22.	Охарактеризуйте виды речи?
23.	Тон, манера вашей речи, которые выражают ваши чувства и отношение к человеку, с которым вы говорите, или к предмету, о котором вы говорите – это ...
24.	Дайте определение педагогической коммуникации.
25.	Раскройте понятие смыслового барьера.
26.	What is the classification of communication according to its content?
27.	What are forms of written communication?
28.	How can effective business communication be achieved?
29.	What are the methods of business communication?
30.	What are the types of business letters?

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УК-5

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции.	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	Деловые и научные коммуникации в профессиональной деятельности Профессиональный иностранный язык
	УК-5.2. Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.	

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
«зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

5 – высокий уровень;

4 – средний уровень;

3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Конфликтная ситуация – это:	а) случайные столкновения интересов субъектов социального взаимодействия б) накопившиеся противоречия, связанные с деятельностью субъектов социального взаимодействия, которые создают почву для противоборства между ними в) процесс противоборства между субъектами социального взаимодействия, направленный на выяснение отношений; г) причина конфликта д) этап развития конфликта
2.	Причина конфликта – это:	а) противоположные мотивы субъектов социального взаимодействия б) стечение обстоятельств, которые проявляют конфликт в) явления, события, факты, ситуации, которые предшествуют конфликту и при определенных условиях деятельности субъектов социального взаимодействия вызывают его г) накопившиеся противоречия, связанные с деятельностью субъектов социального взаимодействия, которые создают почву для реального противоборства

		между ними
3.	Конфликтогены – это:	а) слова, действия (или бездействия), которые могут привести к конфликту б) проявления конфликта в) причины конфликта, обусловленные социальным статусом личности г) состояния личности, которые наступают после разрешения конфликта д) поведенческие реакции личности в конфликте
4.	Какой наиболее распространенный принцип построения этической аргументации вы знаете?	а) альтруизма б) утилитаризма в) принцип нравственности г) принцип благоприятного императива
5.	Самые распространенные моральные нарушения – это...	а) подкуп чиновников б) укрытие от налогов в) нелегальные работники г) курение
6.	Самая важная социальная функция этикета?	а) предупреждение конфликтных ситуаций в межличностных отношениях б) предупреждение конфликтных ситуаций в обществе в) знание всех норм этикета для межличностных отношений г) воспитание духовного равновесия в человеке
7.	Что подразумевается под «одежда делового человека?»	а) удобная одежда - свободные штаны, футболки, спортивная сумка б) для девушек облегающие платья, юбки, блузки в) яркая и пестрая одежда г) опрятные костюмы классического стиля
8.	По мнению Д. Карнеги, успех делового человека только на ... % зависит от его профессиональных качеств, и на ... % – от его умения общаться с людьми:	а) 20 и 80 б) 15 и 85 в) 10 и 90 г) 30 и 70
9.	Структура личности – это:	а) классификация профессиональных навыков человека б) совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека в) этапы прохождения личностного роста индивидом
10.	Личность – это:	а) человек на всех стадиях взросления б) индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе в) набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом
11.	Процесс, в ходе которого два или более человек обмениваются и осознают получаемую информацию, которого состоит в мотивировании определённого поведения или воздействия на него – это:	а) восприятие б) коммуникация в) взаимодействие г) эмпатия
12.	Обратная связь:	а) препятствует коммуникативному процессу б) способствует коммуникативному процессу иногда способствует, а иногда препятствует коммуникативному процессу
13.	Одноканальный процесс коммуникации – это коммуникация:	а) без обратной связи б) с истинной обратной связью в) с неистинной обратной связью с истинной и неистинной обратной связью
14.	Психологически сложным в общении является:	а) меланхолик б) холерик в) сангвиников флегматик
15.	Динамические характеристики поведения – это:	а) направленность б) темперамент

		в) характер волевые качества
16.	Классически выделяют три варианта посредничества:	а) дизъюнктивный б) конъюнктивный в) субъективный г) смешанный д) объективный е) тактический
17.	В основе этики делового общения должна быть:	а) координация интересов б) гармонизация интересов в) стрессоустойчивость демократия
18.	Желательный уровень этического аспекта решения – это...	а) справедливое трудоустройство без дискриминации б) предложение социальных благ в) достоверная информация о продукте г) нечестность в мелочах д) небольшие взятки или подарки
19.	Типы личности бывают:	а) рациональные б) иррациональные в) серьезные г) несерьезные д) социофилы е) социофобы
20.	К высокоэнергетичным агрессивным психотипам относятся:	а) паранойяльный б) эпилептоид в) гипотим г) истероид д) гипертим
21.	Коммуникации выполняют три основные функции:	а) информационно-коммуникативную б) информационно-посредническую в) регулятивно-коммуникативную г) эмоционально-коммуникативную д) психолого-коммуникативную
22.	Передача информации может осуществляться в трёх коммуникативных формах:	а) монолог б) лекция в) диалог г) полилог д) беседа
23.	К невербальным средствам коммуникации относятся	а) почерк б) место общения в) мимика г) устная речь д) письменная речь
24.	К вербальным средствам коммуникации относятся	а) почерк б) место общения в) мимика г) устная речь д) письменная речь
25.	Определите виды коммуникации по количеству коммуникантов: 1. Интраперсональная 2. Межличностная 3. Групповая	а) внутри группы, между группами, индивид – группа (интервью политического лидера или разговор руководителя компании со служащими) б) равна разговору с самим собой, человек диалогизирует и свой внутренний «монолог», разговаривая со своим внутренним голосом, alter ego, совестью и т.п. в) связана с идеальной моделью коммуникации и во многом первична, в ней участвуют двое коммуникантов
26.	Определите виды коммуникации в зависимости от целей сообщения: 1. Познавательная 2. Убеждающая 3. Экспрессивная	а) цель: расширить информационный фонд партнера, передать необходимую информацию, прокомментировать инновационные сведения б) сформировать у партнера психоэмоциональный настрой, передать чувства, переживания, побудить к необходимому действию в) вызвать у делового партнера определенные чувства и сформировать ценностные ориентации и установки
27.	Определите коммуникативные уровни:	а) используется в том случае, когда коммуникация

	1. Императивный 2. Манипулятивный 3. Формальный	нежелательна или безразлична одному из партнёров, однако формальный «сценарий» требует поддержания контакта б) монологическое общение, когда говорящий, обладая достаточными ресурсами (физической силой, статусом, властью, деньгами), открыто принуждает партнёра по общению к выполнению своей цели в) предполагает неравенство в общении. Однако коммуникант, использующий манипулятивные техники, как правило, не обладает достаточными ресурсами, для того чтобы открыто принуждать партнёра к выполнению своей цели, в связи с чем вынужден прибегать к обману
28.	Определите коммуникативные уровни: 1. Гуманистический 2. Игровой 3. Духовный	а) возможен между партнёрами, которые стремятся к внутреннему совершенствованию, к постижению тайн мироздания, к расширению собственных личностных возможностей в этом мире, к высоте духа б) ожидаемым результатом общения является не поддержание социальных связей, как при формальном общении, не подчинение партнёра своей цели, как при императивном и манипулятивном общении, а совместное изменение представлений обоих партнёров в) предполагает более тонкую настройку на состояние партнера и на особенности его поведения.
29.	Choose the correct answer. Canning is a ...	а) means of providing food б) means of providing bread в) means the market
30.	Choose the correct answer. Canned fish is exported ...	а) from countries all over the world б) not every month
31.	Choose the correct answer. The introduction of the ISO 9000 Standard has led to the better organisation of ...	а) food market б) Quality Management Systems
32.	Choose the correct answer. modern processing equipment with microprocessor control has provided the better regulation of	а) fish market б) temperatures and pressures during thermal processing
33.	Choose the correct answer. One of three basic food hygiene regulations is:	а) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs б) 852/2004 of meat origin
34.	Choose the correct answer. One of three basic food hygiene regulations is ...	а) 853/2004 laying down specific rules for food of animal origin б) 853/2004 of fish origin
35.	Choose the correct answer. One of three basic food hygiene regulations is...	а) 854/2004 the specific rules for the organisation of official controls on animal products intended for human consumption б) 854/2004 the specific rules for the organisation of official controls on prices
36.	Choose the correct answer. Canned fish is seen as ...	а) intrinsically healthy, convenient and tasty б) healthy, inexpensive
37.	Choose the correct answer. Standard tuna products ...of the largest sector of the market	а) 25 % б) 55%
38.	Choose the correct answer. Canned salmon comprises at ...	а) 20% б) 10%
39.	Match the beginning of the sentence with its ending 1) HACCP is ... 2) Canning is ... 3) ISO 22000 aims to...	а) ... a well-established and traditional means of providing food б) ... a system which identifies specific hazard(s) and specifies measures for their control. в) ... harmonise, on a global level, the requirements for food safety management for operations from all parts of the food chain
40.	Choose the correct translation: Canning	а) консервы б) консервирование

		в) консервная рыба
41.	Choose the correct translation: Ambient temperature	а) комнатная температура б) температура заморозки в) оптимальная температура хранения
42.	Choose the correct translation: Quality Management Systems	а) система управления б) система Менеджмента Качества в) системное управление качеством
43.	Choose the correct translation: General Food Law Regulation	а) основная норма пищевого законодательства б) пищевые правила в) общие пищевые законы
44.	Choose the correct translation: unsound	а) неподходящий б) недоброкачественный в) несозвучный
45.	Choose the correct translation: European Food Safety Authority	а) Европейское агентство по безопасности пищевых продуктов б) Европейское пищевое законодательство в) Европейская пищевая безопасность
46.	Choose the correct translation: hazardous	а) опасный б) подходящий в) вредный
47.	Модели межличностной коммуникации	а) линейная б) опосредованная в) непосредственная г) интерактивная д) транзакционная
48.	Формы межкультурной коммуникации:	а) прямая б) косвенная в) опосредованная г) непосредственная д) интерактивная е) транзакционная
49.	Межкультурная коммуникация – это:	а) совокупность разнообразных форм отношений при проведении спортивных мероприятий б) совокупность методов и способов ведения бизнеса и воздействия на партнёров с целью получения прибыли в) отношение людей к событиям и фактам социальной действительности и их оценка г) совокупность разнообразных форм отношений и общения между индивидами и группами, принадлежащими к разным культурам
50.	Название коммуникативной модели ИСКП расшифровывается как ...	а) источник – сообщение – канал – получатель б) информация – сообщение – коммуникация – получатель в) источник – событие – канал – публикация г) информация – сообщение – коммуникация – публикация

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 - 40	4
15 – 30	3
0 - 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Дайте определение культурной ассимиляции.
2.	Дайте определение коммуникативной культуры.
3.	Дайте определение коммуникативной толерантности.
4.	Дайте определение культурной идентичности.
5.	Дайте определение межкультурной коммуникации.
6.	Назовите виды межкультурных конфликтов.
7.	Что означает энкультурация и каков ее результат?
8.	Что означает социализация и каков ее результат?
9.	Дайте определение понятию «сепарация».
10.	Раскройте понятие культурной идентичности.
11.	Раскройте понятие «этническая идентичность».
12.	Назовите факторы, которые влияют на характер невербальной коммуникации.
13.	Охарактеризуйте понятие «такесики».
14.	Дайте определение понятию «этика делового общения».
15.	Охарактеризуйте понятие «культура речи».
16.	What is canning?
17.	Whre is canned fish exported?
18.	What do you know about HACCP principles?
19.	How did the country experiment with mechanisms for environmental protection in 1990s?
20.	How does air pollution affect human health in Russia?
21.	Why is water pollution is a serious problem in Russia?
22.	What kind of system is HACCP?
23.	How many HACCP principles do you know?
24.	Indicate the main environmental issues in Russia.
25.	What is the reason of global temperature rising?
26.	Тип общения, при котором партнеров по общению объединяют интересы дела, совместная деятельность – ...
27.	Какой вид культурных норм исключает элемент мотивации поведения, поскольку нормы, составляющие его должны выполняться автоматически?
28.	Основным субъектом и объектом культуры выступает ...
29.	Способность видеть мир с точки зрения другого человека, разделять его чувства и переживания - ...
30.	Правила, регулирующие человеческое поведение, называются

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УК-6

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.	Основы преподавания профессиональных дисциплин Производственная практика – научно-исследовательская
	УК-6.2. Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста.	
	УК-6.3. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
 «зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

5 – высокий уровень;

4 – средний уровень;

3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Эмоциональное изложение материала соответствуют принципу:	а) положительного эмоционального фона б) принцип сознательности и активности
2.	Обучение, направленное на достижение результатов в исследовании и решении проблем (даже при традиционном изучении учебных дисциплин учебная группа может использовать проблемный метод обучения, связав их содержание с важными для себя проблемами и вопросами) – это	а) черты андрагогического обучения б) принцип научности
3.	Назовите не менее 2 требований к проведению лабораторных занятий	а) развитие инициативы и самостоятельности студентов в процессе выполнения лабораторных работ и углубленное изучение отдельной темы, проблемы, вопроса б) выполнение лабораторных заданий может быть связано с подготовкой выпускных квалификационных работ.
4.	Оптимизация работы студента соответствует принципу	а) доступности и посильности б) наглядности
5.	Излагать только достоверную информацию, факты и явления в правильном освещении соответствуют	а) принципу научности б) принцип систематичности и последовательности
6.	Влияние на формирование личностных качеств во время лекции заключается в функции:	а) воспитывающей б) научной
7.	Принцип обучения в высшей школе	а) ориентированность высшего образования на развитие личности будущего специалиста б) связь теории с практикой
8.	Стимулирование познавательной активности студентов и их самостоятельности относятся к правилам следующего принципа:	а) сознательности и активности б) дедукции
9.	Андрагогический принцип опоры на опыт обучающегося включает следующее правило	а) использование проблемно-поисковых и исследовательских заданий б) использование дедукции
10.	Что такое метод научного исследования	а) это способ познания объективной действительности, представляющий собой определенную последовательность действий, приемов, операций б) изучение методологии, цели исследования, разработанных методов, общего уровня квалификации исследователя
11.	Определите требования принципа личностного подхода:	а) личностный подход требует учета индивидуальных особенностей б) формировать гуманистические отношения
12.	К методам исследования в профессиональной педагогике относят:	а) теоретические, эмпирические, инструментальные б) эмпирические частные и общие.
13.	Под рабочим высокой квалификации понимают новый тип рабочего, обладающего:	а) широкими общеобразовательными, общетехническими, профессиональными знаниями, умениями и навыками б) широкой профессионально – политехнической и высокой общей культурой
14.	Система ценностных отношений обучающихся, сформированных в образовательном процессе:	а) личностные результаты б) метапредметные результаты
15.	Умение планировать собственную деятельность в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации относится	а) регулятивным действиям б) коммуникативным действиям

	к:	
16.	Умение осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и интернета, обмениваться информацией в образовательном процессе относится к:	а) общеучебным действиям б) регулятивным действиям
17.	Системно-деятельностный подход предполагает:	а) Ориентацию на результаты образования как системообразующий компонент ФГОС, где развитие личности обучающегося на основе усвоения универсальных учебных действий, познания и освоения мира составляет цель и основной результат образования б) Совокупность образовательных технологий и методических приемов как системообразующий компонент ФГОС, где развитие личности обучающегося на основе усвоения предметных результатов составляет цель и основной результат образования
18.	Основные этапы учебной проектной деятельности:	а) постановка целей и задач, формулировка ресурсных ограничений, реализация проекта, критериальное оценивание, коррекция б) выявление проблемы, целеполагание, планирование, реализация, рефлексия
19.	Средство, которое потенциально способно улучшить результаты образовательной системы при соответствующем использовании:	а) новшество б) технология
20.	Система поступков человека, противоречащих официально установленным или фактически сложившимся культурным, нравственным, правовым и психологическим нормам:	а) толерантное отношение б) девиантное поведение
21.	Обучение, при котором на первый план выдвигаются творческие и продуктивные задания, определяющие смысл и мотивы деятельности выбора обучающимися репродуктивных задач:	а) Репродуктивное обучение б) Проблемное обучение.
22.	Отметьте принципы личностно-ориентированного образования:	а) внутренняя активность личности обучающегося б) сокращение сроков обучения.
23.	Что такое императивное профессиональное самоопределение?	а) это процесс выбора и приобретения профессии человеком, оценка себя на основании внутренних и принятых в обществе критериев профессионализма б) принцип профессионального обучения предусматривает способность человека быстро осваивать средства, процессы и новые специальности, воспитание потребности постоянно повышать свое образование и квалификацию
24.	На каком принципе основывается личностно-ориентированное образование?	а) Развитие обучающегося как личности идет не только путем овладения нормативно-установленной деятельностью, но и через постоянное обогащение б) Признается приоритет самооценности обучающегося как пассивного носителя субъектного опыта
25.	Системы, в которых составные элементы взаимодействуют по заданной программе с предвидением развития и состояния – это:	а) Детерминированные системы б) Адаптивные системы
26.	Установите соответствие принципов и правил андрагогического обучения: 1. совместной деятельности 2. индивидуальности 3. опоры на опыт обучающегося 4. контекстности	а) полнота понимания вопросов, проблемы б) относительная свобода выбора целей, содержания и методов обучения преподавателями в) содержание обучения ориентируется на решение конкретных профессиональных задач

	5. осознанности 6. элективности	
27.	Установите соответствие видов самостоятельной работы студентов 1. Тренировочные 2. Реконструктивные 3. Творческие	а) требует анализа проблемной ситуации, получения новой информации б) выполняются по образцу: решение задач, заполнение таблиц, схем в) происходит перестройка решений, составление плана, тезисов, аннотирование
28.	Поставить в соответствие виды образовательного результата, его характеристику: 1. Личностные результаты 2. Метапредметные результаты 3. Предметные результаты	а) приобретенный опыт специфической для данной предметной области деятельности по получению нового знания, его преобразованию и применению, система основополагающих элементов научного знания, лежащая в основе научной картины мира б) готовность и способность обучающегося к саморазвитию, сформированность мотивации к обучению и познанию, ценностные установки обучающихся, социальные компетенции, личностные качества в) приобретенные универсальные учебные действия, обеспечивающие овладение ключевыми компетенциями, составляющими основу умения учиться, и межпредметные понятия
29.	Поставить в соответствие методы обучения, особенность их реализации: 1. Объяснительно-иллюстративный 2. Репродуктивный 3. Проблемное изложение 4. Проблемное изложение	а) обучающийся выполняет действия по образцу Репродуктивный – учителя учитель сообщает информацию, обучающиеся ее воспринимают б) учитель сообщает информацию, обучающиеся ее воспринимают в) самостоятельная поисковая деятельность обучающихся (практическая или теоретическая) г) учитель ставит перед обучающимися проблему и показывает путь ее решения; обучающиеся следят за логикой решения проблемы, получают образец развертывания познания
30.	Установите соответствие целей самостоятельной работы студентов: 1. Тренировочные 2. Реконструктивные 3. Творческие	а) самостоятельный выбор средств и методов решения (выполнение учебно-исследовательских заданий, курсовых и дипломных проектов) б) узнавание, осмысление, запоминание, закрепление знаний, формирование умений, навыков в) перестройка решений, составление плана, тезисов, аннотирование, подготовка рефератов
31.	Соотнесите характеристики студентов 1. Активный и зависимый от среды 2. Пассивный и зависимый от среды 3. Пассивный и независимый от среды 4. Активный и независимый от среды	а) Требуется возможность самостоятельно работать; доказательства, что предлагаемый курс действительно серьезен и необходим; возможности участвовать в обучении тогда, когда это представляется ему необходимым б) Требуется: инструкции для работы с материалами, поддержки в учебной группе, предотвращения разногласий, избегания оппозиции, признания, возможности выделиться в) Требуется: возможности спрашивать и активно вмешиваться в происходящее; проявления особого мнения, следования принципу «в споре рождается истина»; заданий, которые требуют самоиспытания, нетрадиционности г) Требуется: возможности тихо слушать и следить за происходящим; чтобы его «делали» умным; давали «правильные» знания и готовые решения; извне набор целей, набор точных правил действий
32.	Соотнесите с понятия: 1. Творческое мышление 2. Наивный реализм	а) моделирует художественные образы и воплощает их в каком-либо сценарии или предмете б) реальность, которую человек лично воспринимает при помощи своих органов чувств, то, что он думает

	3. Креативное мышление 4. Научный скептицизм	и знает о чувственно воспринимаемом мире в) все утверждения, не имеющие эмпирических доказательств, должны быть подвергнуты сомнению г) способность к изобретательству и научным открытиям
33.	Соотнесите с понятия 1. Жизненное самоопределение 2. Личностное самоопределение 3. Профессиональное самоопределение 4. Социальное самоопределение	а) Процесс формирования личностью своего отношения к профессионально трудовой среде и способ ее самореализации. б) Определение себя относительно выработанных в обществе (и принятых данным человеком) критериев принадлежности к определенной сфере общественных отношений и определенному социальному кругу, ограничение себя некоторым кругом профессий в) Поиск личностью своего места в жизни, своей жизненной стратегии, определение критериев личного успеха в личной и профессиональной сфере г) Определение себя относительно общечеловеческих критериев смысла жизни и реализация себя на основе этого самоопределения
34.	В структуру микросреды развития личности входят:	а) неформальные объединения, компании б) культура общества и региона в) семья и родственники г) коллектив класса, школы д) средства массовой коммуникации.
35.	Результатом целостного педагогического процесса является	а) образованность б) воспитанность в) компетентность г) социализация д) обученность
36.	Отметьте функции методической деятельности в профессиональном обучении:	а) Оценочная б) Аналитическая в) Прогностическая г) Проектировочная
37.	На каких принципах основывается личностно-ориентированное образование?	а) Развитие обучающегося как личности идет не только путем овладения нормативно-установленной деятельностью, но и через постоянное обогащение. б) Признается приоритет самооценности обучающегося как пассивного носителя субъектного опыта. в) При конструировании профессионально-образовательного процесса следует учитывать предшествующий субъектный опыт каждого обучающегося. г) Обучающийся не становится, а изначально является объектом учения.
38.	Укажите функции, которые должны выполнять средства обучения:	а) информативность б) интегративностью в) наглядность г) экономичность
39.	Отметьте принципы личностно-ориентированного образования:	а) императивное профессиональное самоопределение б) внутренняя активность личности обучающегося в) гуманизация профессионального образования
40.	Факторы, оказывающие влияние на развитие личности:	а) наследственность б) среда в) воспитание г) обучение
41.	Социализация включает:	а) адаптацию б) интеграцию в) самореализацию г) персонализацию

42.	Формирование личности означает:	а) целенаправленное становление человека как социальной личности б) процесс становления социально значимых качеств человека, его убеждений, взглядов, способностей, черт характера
43.	Назовите методы обучения в логике возрастания степени самостоятельности обучающихся	а) Репродуктивный метод б) Информационно-рецептивный метод в) Частично-поисковый метод г) Метод проблемного изложения
44.	Сократ предложил метод обучения, основанный на...	а) использовании наглядных примеров б) упорядочении достигнутого знания в) сообщении ученику готовых знаний г) возбуждении у собеседника интереса к обсуждаемой проблеме д) беседе учителя с учеником
45.	Инновации являются результатом...	а) исполнения поручения органов управления образованием б) непроизвольно полученным при развитии учреждения в) передового поиска педагогических коллективов г) научного поиска передового поиска отдельных учителей
46.	Основаниями для внутренней дифференциации обучения являются...	а) материальная обеспеченность школы б) способности учащихся в) психологические особенности детей г) физиологические особенности педагога д) интересы детей
47.	Какие методы относятся к активным?	а) дидактические игры б) беседа в) анализ конкретных ситуаций г) решение проблемных задач д) обучение по алгоритму е) рассказ ж) мозговая атака
48.	Функции учебных задач в техническом образовании состоят	а) в приближенном моделировании профессиональных ситуаций б) в отработке определенных умственных действий в) в использовании для самостоятельной работы г) в выявлении слабо успевающих студентов д) во внесении разнообразия в учебное занятие
49.	Из перечисленного, адаптационная модель саморазвития включает следующие стадии профессионального:	а) адаптации б) стагнации в) становления
50.	Выделяют следующие подструктуры личности:	а) биопсихическая б) психическая в) психосоциальная г) социопсихическая

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 - 40	4
15 – 30	3
0 - 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Самостоятельная работа студентов как развитие и самоорганизация личности обучающихся.
2.	Факторы успешного функционирования самостоятельной работы студентов
3.	Какие умения и навыки формируются в процессе самостоятельной работы студента?
4.	Как связаны новая образовательная парадигма и тенденции развития СРС?
5.	В чём состоит особенность инженерного мышления и какие его принципы нужно закладывать в задания на СРС в инженерном вузе?
6.	Каковы принципы индивидуализации СРС?
7.	Назовите наиболее перспективные пути активизации СРС.
8.	Назовите организационные формы СРС.
9.	Самостоятельная работа студентов как развитие и самоорганизация личности обучающихся.
10.	Оценки достижений, самоконтроля, самообразовательной деятельности
11.	Какой стиль обучения способствует развитию критического мышления, учит обучающихся анализировать разные проблематичные ситуации и принимать оптимальные решения?
12.	Дайте характеристику педагогическому проектированию как высшему уровню педагогической деятельности.
13.	Мотивы – движущие силы познания, их виды.
14.	Рефлексия и саморегуляция.
15.	Движущие силы, условия развития личности.
16.	Охарактеризуйте связь когнитивного развития с «развивающимся-Я».
17.	Движущие силы и условия развития личности
18.	Механизмы, закономерности и особенности развития личности
19.	Что такое черты андрагогического обучения?
20.	Какому принципу соответствует оптимизация работы студента?
21.	Что означает принцип научности?
22.	Что означает принцип сознательности и активности?
23.	Что такое метод научного исследования?
24.	Что предусматривают требования принципа личностного подхода?
25.	Девиянтное поведение – это ...
26.	Что такое императивное профессиональное самоопределение?
27.	На каком принципе основывается личностно-ориентированное образование?
28.	Дайте определение понятию «креативное мышление».
29.	Дайте определение понятию «личностное самоопределение».
30.	Что подразумевает проектная и инновационная деятельность в современном образовании.

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОПК-1

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и	ОПК-1.1. Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из водных биоресурсов и	Управление качеством продуктов питания Инновационный менеджмент

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
конкурентоспособные концепции предприятия	объектов аквакультуры.	
	ОПК-1.2. Владеет технологиями менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции в области производства продуктов питания из водных биоресурсов.	
	ОПК-1.3 Умеет разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.	

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
«зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

5 – высокий уровень;

4 – средний уровень;

3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Что относится к методам формирования решений?	а) Системный анализ б) Системный подход в) Метод аналогий

		г) Повышение квалификации
2.	Что такое декомпозиция?	а) Разделение исследуемого объекта на связанные содержательные части б) Разделение исследуемого объекта на страты в) Нет правильного ответа
3.	Что относится к методам обработки информации?	а) Системный анализ б) Системный подход в) Метод аналогий г) Повышение квалификации д) Беседа
4.	Что относится к методам обоснования решений?	а) Системный анализ б) Системный подход в) Метод аналогий г) Повышение квалификации д) Беседа
5.	Правда ли, что к фундаментальным исследованиям относятся оригинальные познавательные работы, проводимые для реализации конкретной практической цели?	а) Да б) Нет
6.	Цель конкуренции –	а) занять место на рынке б) удовлетворить спрос потребителей в) получение прибыли от реализации товаров
7.	Суть принципа «повышение конкурентоспособности» в области качества:	а) подразумевает устранение недостатков и усиление преимуществ продукции б) позволяет обеспечить улучшение производственного климата и взаимопонимания между руководителем и исполнителем путём формирования общих целей, направленных на улучшение стандартов и качества жизни в) одинаковый доступ к информации для всех без исключения изготовителей, органов государственной власти и потребителей, если эта информация относится к требованиям безопасности, стандартизации, методам испытаний или сертификации.
8.	Недостатки органолептического метода определения показателей качества:	а) субъективность б) точность оценки в) сложность г) длительность по времени
9.	Выборочный контроль качества предусматривает проверку _____	а) части продукции, определяемой нормативными документами б) каждой единицы продукции в) части продукции, определяемой исполнителем г) части продукции, определяемой производителем
10.	Конечным результатом продуктовой инновации является	а) продукт б) услуга в) технология
11.	Что понимается как: 1. «...степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов»? 2. «...связь между достигнутым результатом и использованием ресурсов»? 3. «восприятие потребителями степени выполнения их требований»? 4. «...реакция потребителя на качество поставляемых ресурсов»?	а) эффективность б) результативность в) удовлетворенность потребителей г) обратная связь
12.	Выберите соответствие: 1. Подход к руководству организацией,	а) Менеджмент качества б) Тотальный менеджмент качества

	нацеленный на качество, основанный на участии всех ее членов и направленный на достижение долгосрочного успеха 2. Планомерный и целенаправленный процесс воздействия на факторы и условия, обеспечивающие соответствие характеристик создаваемой продукции требованиям	в) Управление качеством
13.	Укажите соответствие: 1. Показатели качества товаров классифицируются _____ 2. Показатели надежности включают в себя _____ 3. Показатели, которые регламентируются обязательными нормами, стандартами называются _____ 4. Потребительские показатели качества товаров включают в себя показатели	а) по количеству, виду, форме б) безопасность, долговечность, сохраняемость в). нормативные показатели г) функциональную пригодность, взаимозаменяемость, совместимость
14.	Что относится к методам формирования решений?	а) Функционально-стоимостной анализ б) Наблюдение в) Моделирование г) Опытный метод д) Параметрический
15.	Что относится к методам обработки информации?	а) Функционально-стоимостной анализ б) Наблюдение в) Моделирование г) Опытный метод д) Параметрический
16.	Причиной сертификации систем менеджмента качества российскими предприятиями по ИСО 9000:2000 является:	а) обеспокоенность состоянием окружающей среды б) требование клиентов в) перспектива роста конкурентоспособности компании
17.	Назовите продукты с минимальным содержанием углеводов	а) мясо б) рыба в) молоко г) овощи
18.	Выберите обобщающие показатели качества:	а) удельный вес новой продукции в общем объеме производства б) удельный вес продукции, соответствующей мировым стандартам в) полезность (содержание углеводов, белка) г) удельный вес забракованной продукции е) доля марочной продукции ж) технологичность продуктов переработки (трудоемкость, энергоемкость) з) эстетичность
19.	Выберите индивидуальные показатели качества:	а) удельный вес новой продукции в общем объеме производства б) удельный вес продукции, соответствующей мировым стандартам в) полезность (содержание углеводов, белка) г) удельный вес забракованной продукции е) доля марочной продукции ж) технологичность продуктов переработки (трудоемкость, энергоемкость) з) эстетичность
20.	Выберите косвенные показатели качества:	а) удельный вес новой продукции в общем объеме производства б) удельный вес продукции, соответствующей мировым стандартам в) полезность (содержание углеводов, белка) г) удельный вес забракованной продукции

		е) доля марочной продукции ж) технологичность продуктов переработки (трудоемкость, энергоемкость) з) эстетичность
21.	Что относится к целевым подсистемам?	а) Управление качеством б) Управление охраной окружающей среды в) Оснащение техническими средствами и оргтехникой делопроизводства г) Руководство внешне хозяйственными связями
22.	Конкурентоспособность товара в общем случае определяется	а) свойствами данного товара б) свойствами конкурирующих товаров в) особенностями потребителей г) первым и вторым из указанных элементов
23.	В основе организации инновационной деятельности всех субъектов инновационного процесса лежит:	а) имитационное моделирование б) квантификация факторов на влияния на инновационный процесс в) кластерный анализ г) структуризация инновационной цели в виде "дерева цели" д) структурно-логический подход
24.	Виды инновационного механизма, НЕ применяющиеся на практике:	а) административный б) рыночный (маркетинговый) в) смешанный (административно-маркетинговый) г) финансовый
25.	Возможность диффузии инноваций определяется:	а) инвариантностью нововведений по отношению к внутриорганизационным преобразованиям и переменам внешней среды б) особенностями внутренней среды организации-инноватора в) параметрами инноваций г) потенциалом коммерциализации новации условиями внедрения нововведений
26.	Вторая стадия жизненного цикла инновации:	а) коммерциализация новшества (выведение на рынок) б) освоение (внедрение) новшества в) потребление новшества (включая обновление другой продукции или технологии) г) приобретение новшества потребителем д) создание новшества
27.	Данные публичной финансовой отчетности для планирования деятельности фирмы используются:	а) внешними потребителями б) внутренними потребителями в) налоговыми органами г) независимыми аудиторами
28.	Диффузия инноваций – это:	а) восприимчивость к новшествам б) коммерциализация новшеств в) обмен передовым опытом г) продажа объектов интеллектуальной собственности д) распространение и тиражирование инноваций
29.	Заявка о возникшем замысле чего-либо нового, требующего привлечения внимания участников инновационного процесса для организации работ по всем стадиям и этапам инновационного цикла представляет собой:	а) аванпроект б) бизнес-план в) инициативное обращение г) инновационную идею д) эскизный проект
30.	Идентификация рисков инновационной деятельности осуществляется на основе:	а) выявления наиболее существенных признаков, характеризующих неблагоприятность ситуации или ее последствий б) классификационной таблицы в) сравнения с показателями аналогичных организаций г) сравнения фактического и нормативного значений важнейших показателей
31.	Изобретение – это:	а) новое и пригодное к осуществлению промышленным способом художественно-графическое

		решение, определяющее внешний вид изделия б) новое, обладающее изобретательским уровнем, промышленно применимое творческое решение технической задачи в) основная идея, мысль, определяющая содержание чего-либо г) техническое решение, обладающее относительной новизной для конкретной организации
32.	Исследовательская функция, возложенная на инженерные центры как организационные формы инновационной деятельности:	а) апробация прикладных исследований на опытной базе б) исследование фундаментальных закономерностей, лежащих в основе инженерного проектирования принципиально новых инженерных систем в) поиск возможностей использования в производстве открытий и изобретений г) проведение широкого круга научных исследований д) разработка технологии обучения и повышения квалификации инженеров для обеспечения их широкого научно-технического кругозора.
33.	Классификация рисков инновационных проектов заключается в:	а) разделении рисков инновационных проектов на внешние и внутренние б) разделении рисков инновационных проектов на чистые и спекулятивные в) распределении рисков инновационных проектов на основе классификационных критериев по однородным с точки зрения критериев группам г) распределении рисков инновационных проектов по группам в зависимости от области проявления рисков д) распределении рисков инновационных проектов по группам, характеризующим различные виды деятельности
34.	Коммерциализацией инноваций называется:	а) посредничество на рынке интеллектуальной собственности б) процесс обеспечения коммерческого использования новшеств на рынке в) рекламная кампания по продвижению объектов новой техники и технологии г) сделка по продаже объектов интеллектуальной собственности д) совокупность маркетинговых и организационных мероприятий, обеспечивающих распространение новшеств в научно-технической сфере
35.	Комплексная характеристика инновационной деятельности, включающая степень интенсивности осуществляемых действий и их своевременность, а также способность мобилизовать потенциал организации:	а) инновационная активность б) инновационная деятельность в) инновационная культура г) инновационный потенциал д) организационно-технический уровень производства
36.	Лицензионное соглашение на продажу незапатентованного изобретения, ноу-хау или другого технического или производственного достижения называется:	а) авторское свидетельство б) беспатентная лицензия в) договор г) лицензия д) франшиза
37.	Лицензия на использование интеллектуальной собственности – это:	а) документ, признающий изобретение таковым, приоритет изобретения, авторство на изобретение и исключительное право патентообладателя на использование изобретения б) новое, обладающее изобретательским уровнем, промышленно применимое творческое решение технической задачи в) соглашение, по которому владелец права интеллектуальной собственности разрешает другому лицу использовать это право

		г) техническое решение, обладающее относительной новизной для конкретной организации
38.	Критерии патентоспособности полезной модели:	а) новизна б) промышленная применимость в) оригинальность г) коммерциализация
39.	Направления, по которым должны согласовываться между собой отдельные инновационные проекты в инновационных программах:	а) по срокам б) по исполнителям в) по ресурсам г) по составу исполнителей по целям проектов
40.	Управление инновациями в развитии региона и организации это:	а) одно из направлений стратегического управления б) самостоятельная наука в) сочетание принципов управления инновациями со стратегическим управлением г) радикальные изменения в развитии организации или региона
41.	Специфика роли государства в процесс-инновациях:	а) организация инновационной деятельности в организациях и регионах б) наращивание инновационного потенциала в регионах в) создание инновационной политики г) реализация инновационных проектов в организациях и регионах д) регулирование инновационных процессов в регионах е) создание инновационной системы в регионах
42.	Сущность инновационного проекта, как формы процесс-инновации определяется:	а) инновационной стратегией б) необходимостью выпуска нового продукта (услуги) в) уровнем управления: Советом директоров, топ-менеджерами, менеджерами среднего и нижнего звеньев, созданием проект-командой г) инновационным позиционированием на рынке д) стратегией выживания организации е) механизмом реализации инновационных проектов ж) критерием классификации инновационных проектов з) экономической эффективностью и степенью приоритетности
43.	Парадигма управления инновациями это:	а) механизм реализации процессов обновления в организации б) аспекты в управлении инновациями в) инновационные приемы при создании нового продукта г) взаимодействие систем функций при реализации инновационного проекта
44.	Инновационный маркетинг – инструмент:	а) создания новых целевых рынков б) наличия гибкой современной информации в) выживания организации в глобальной конкуренции г) применения институциональных структур в инновационном цикле д) проявления новых маркетинг-процессов е) вектор инновационного развития на мезо- и микроуровнях ж) появления новой философии бизнеса и) процесса позиционирования инноваций к) создания новых технологий.
45.	Открытие отличается от инновации тем, что:	а) открытие делается, как правило, на фундаментальном уровне, а инновация осуществляется на технологическом уровне б) открытие может быть сделано изобретателем-одиночкой, а инновация разрабатывается коллективом и воплощается в форме инновационного проекта в) открытие не преследует цель получить выгоду, инновация же всегда ставит своей целью получение осязаемой выгоды

		открытие обязательно должно приносить выгоду разработчику
46.	Инновационный менеджмент – это:	а) самостоятельная область экономической науки и профессиональной деятельности, направленная на формирование и обеспечение достижения любой организационной структурой инновационных целей на основе рационального использования материальных, трудовых и финансов б) система управления, состоящая из двух подсистем: управляющей (субъект управления) и управляемой (объект управления) в) деятельность на рынке нововведений, направленная на формирование или выявление спроса с целью максимального удовлетворения запросов и потребностей г) совокупность процедур, составляющих общую технологическую схему управления инновациями
47.	Дайте верное определение: 1. Идея 2. Изобретение 3. Инновация	а) конечный результат инновационной деятельности, получивший реализацию в виде нового или усовершенствованного продукта, реализуемого на рынке, нового или усовершенствованного технологического процесса, используемого в практической деятельности и приносящий ряд эффектов б) предложение нового проекта, которое после технико-экономического обоснования может превратиться в инновацию в) новый механизм, прибор, аппарат, какое-либо приспособление, созданные человеком
48.	Дайте верное определение: 1. Инноватор 2. Инвестор 3. Новатор	а) участник инновационного процесса, осуществляющий финансирование разработки и внедрения новшеств б) участник инновационного процесса, осуществляющий поиск инновационных идей и разработку новшеств на их основе в) участник инновационного процесса, осуществляющий внедрение и продвижение (коммерциализацию) новшества на рынке
49.	Определите методы экспертизы инновационных проектов, финансируемых из бюджета: 1. Описательный метод 2. Метод сравнения положений «до» и «после» 3. Сопоставительная экспертиза	а) рассматривается потенциальное воздействие результатов осуществляемых проектов на ситуацию на определенном рынке товаров и услуг б) состоит в сравнении положения предприятий и организаций, получающих государственное финансирование с теми, кто его не получает в) позволяет принимать во внимание не только количественные, но и качественные показатели различных проектов
50.	Определите методы оценки и отбора инновационных проектов: 1. Метод перечня критериев 2. Балльный метод 3. Метод формализованного описания неопределенности	а) учитывает неполноту или неточность информации об условиях реализации проекта, в том числе сопутствующих затрат и результатов б) рассматривается соответствие проекта каждому из установленных критериев и по каждому критерию дается оценка проекту в) определяются наиболее важные факторы, оказывающие влияние на результаты проекта. Качественные оценки проекта по каждому из названных критериев ("очень хорошо", "хорошо" и т.д.) выражаются количественно. Критериям присваиваются веса в зависимости от их важности

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3

0 – 15	2
--------	---

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Индекс конкурентоспособности товара рассчитывается как ...
2.	Назовите факторы, формирующие конкурентное окружение:
3.	Конкурентная среда организации определяется ...
4.	Что из следующего объясняет, почему качество должно планироваться, а не инспектироваться? Это повышает качество, но стоит дороже. Это уменьшает качество, и стоит дороже. Это повышает качество, и стоит дешевле.
5.	Кто в конечном итоге отвечает за качество исполнения проекта?
6.	Качество – это ...
7.	Стратегия организации –
8.	Как и любой процесс управления, стратегическое управление включает этапы: стратегический анализ; стратегический выбор (собственно планирование); реализация стратегии (реализация принятого решения). Стратегический анализ – это?
9.	Как и любой процесс управления, стратегическое управление включает этапы: стратегический анализ; стратегический выбор (собственно планирование); реализация стратегии (реализация принятого решения). Реализация стратегии – это?
10.	Пример ключевой цели организации (промышленного предприятия): завоевать лидерские позиции по вводу новых видов продукции, используя на исследования и разработки определенный процент доходов от объема реализации (продаж). К какой подсистеме относится данная цель?
11.	Пример ключевой цели организации (промышленного предприятия): выйти на первое место по продаже продукции (определенного вида) на рынке. К какой подсистеме относится данная цель?
12.	Совокупность методов и устройств, используемых для обработки информации, называется ...
13.	Какая из перечисленных характеристик не относится к метрологическим: точность, цена деления, качество, чувствительность?
14.	Анализ соотношения между совокупным доходом и совокупными издержками с целью определения прибыльности при различных уровнях производства – это ...
15.	Разность между измеряемой величиной и действительной называется погрешностью...
16.	Перечислите принципы планирования нововведений.
17.	Назовите преимущества и недостатки реактивного планирования.
18.	Назовите преимущества и недостатки инактивного (инертного) планирования.
19.	Назовите преимущества и недостатки проактивного планирования.
20.	Назовите основные цели стратегии ценообразования
21.	Перечислите причины затруднения сбыта новой продукции.
22.	Что предполагает стратегия проникновения на рынок:
23.	Раскройте стадии жизненного цикла инновационной продукции.
24.	Охарактеризуйте разбойничью инновационную стратегию.
25.	Охарактеризуйте имитационную инновационную стратегию.
26.	Охарактеризуйте поглощающую инновационную стратегию.
27.	От чего зависит решение о выборе компанией инновационной стратегии?
28.	Назовите принципы инновационной политики предприятия.
29.	В чем заключается основная цель инновационной политики предприятия?
30.	_____ представляет собой совокупность целей, стратегий и мер по развитию инновационной деятельности, разрабатываемых руководством и научно-техническими службами. Она является составной частью научно-технической и экономической политики предприятия и определяет направления инновационной деятельности и меры по стимулированию ее развития.

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОПК-2

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Знает традиционные и современные технологии производства продуктов питания, показатели эффективности технологических процессов.	Проектирование и реконструкция пищевых производств
	ОПК-2.2. Применяет основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания.	Производственная практика – научно-исследовательская
	ОПК-2.3 Разрабатывает новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.	Производственная преддипломная практика
	ОПК-2.4. Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из водных биоресурсов.	

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
 «зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

- 5 – высокий уровень;
- 4 – средний уровень;
- 3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Проектная документация представляет собой	а) систему расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия б) систему оценки потенциала рынка и распределения сегмента рынка; в) систему обоснований потенциального контингента потребителей и перспективных потребностях населения в услугах общественного питания; г) систему расчетов для привлечения инвесторов, выделения финансирования на строительство и производственно-хозяйственную деятельность предприятия.
2.	Проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий осуществляют на основе решений	а) принятых проектными и научно-исследовательскими организациями б) принятых в утвержденных технико-экономическом обосновании или в технико-экономических расчетах в) о наличии в регионе предприятий общественного питания г) размещении сети предприятий общественного питания на первую очередь строительства
3.	Архитектурно-строительная часть проекта состоит из	а) пояснительной записки, схемы генерального плана, планов этажей, разрезов и фасада здания, конструктивной схемы здания, узлов и деталей, схем инженерных сетей и коммуникаций в здании, технико-экономических показателей б) пояснительной записки, схемы генерального плана, планов этажей, разрезов и фасада здания, конструктивной схемы здания, узлов и деталей, схем инженерных сетей и коммуникаций в здании, сметы на монтаж оборудования в) пояснительной записки, схемы генерального плана, планов этажей, разрезов и фасада здания, конструктивной схемы здания, узлов и деталей, схем инженерных сетей и коммуникаций в здании г) пояснительной записки, схемы генерального плана, планов этажей разрезов и фасада здания, конструктивной схемы здания, узлов и деталей, схем

		инженерных сетей и коммуникаций в здании, сметной стоимости строительства
4.	Требуемую производительность технологической машины не рассчитывают	а) если для выполнения определенной операции оборудование имеет одинаковую производительность б) если для выполнения определенной операции оборудование имеет различную производительность в) если неизвестно количество сырья и полуфабрикатов, обрабатываемых в период наибольшей загрузки машины г) если известно количество сырья и полуфабрикатов, обрабатываемых в период наибольшей загрузки машины
5.	Ширина проходов между линиями вспомогательного оборудования в производственных помещениях должна составлять	а) 1 м б) 1,5 м в) 2 м г) 2,5 м
6.	Монтажная привязка оборудования показывает	а) правильность размещения оборудования в цехе с обозначением его на чертеже б) местоположение точек подвода коммуникаций к оборудованию в плане цеха с учетом всех санитарных и противопожарных требований в) местоположение точек подвода коммуникаций к оборудованию с указанием расстояния от этих точек до двух взаимоперпендикулярных строительных конструкций г) параметры подводимых коммуникаций, обозначенных на чертеже
7.	Техническое перевооружение предприятий – это ...	а) расширение площади предприятия в целом б) изменение существующего соотношения площадей различных групп помещений внутри предприятия в) полная или частичная замена эксплуатируемого технологического оборудования вследствие его морального износа.
8.	Складские помещения размещают	а) в подвальном, цокольном и первом этаже б) на первом и втором этаже в) втором и последующих этажах
9.	От рабочих мест до уборных должно быть расстояние, не превышающее	а) 75 м б) 90 м в) 1,5 м
10.	Последним этапом выполнения планировки предприятия является	а) расстановка оборудования в цехах и др. помещениях б) выбор этажности и конфигурации в) выбор типа здания
11.	Ответственность за выбор площадки, подготовку необходимых материалов и полноту их согласования несет	а) проектная организация б) заказчик в) инвестор г) строительная компания
12.	Определение производственной мощности предприятия по сырью ведут на основе анализа данных не менее, чем за последние	а) 10 лет б) 5 лет в) 3 года г) 2 года
13.	При расчете производства кормовой рыбной муки применяют продуктовый расчет по	а) нормам расхода сырья б) материальному балансу в) нормам отходов и потерь г) химическому составу
14.	Склады цеха обычно размещают	а) в центральной части здания б) у наружных стен здания в) произвольно
15.	Шаг колонн для многоэтажных зданий составляет:	а) 12 м б) 6 или 12 м в) 6 м г) 18 м
16.	Защитный слой кровли,	а) подложка

	предотвращающий проникновение атмосферных осадков внутрь здания, называется	б) теплоизоляция в) пароизоляция г) гидроизоляция
17.	Неорганизованная естественная вентиляция называется	а) аэрация б) инфильтрация в) прямоточная г) обратная
18.	Вода технического качества используется	а) для стерилизации б) для мойки сырья в) в теплообменниках г) в очистных сооружениях
19.	Для очистки сточных вод, содержащих жир, применяются	а) песколовки б) отстойники в) флотаторы г) жироловки
20.	При постоянном воздействии жидкостей покрытию придается уклон к трапу или сточным лоткам до	а) 3 % б) 5 % в) 7 % г) 10 %
21.	Установите соответствие между производственной мощностью предприятия и классификацией предприятий: 1. Малой мощности 2. Средней мощности 3. Большой мощности	а) более 20 тыс. т. б) от 8 до 20 тыс. т. в) до 8 тыс. т
22.	Установите соответствие между наименованием оборудования и его группой по назначению: 1. Основное 2. Вспомогательное 3. Транспортное	а) бункеры б) тельферы в) автоклавы
23.	Установите соответствие между наименованием оборудования и его основной характеристикой: 1. Ленточный транспортер 2. Бункер 3. Закаточная машина	а) объем б) скорость движения полотна в) производительность
24.	Установите соответствие между наименованием склада и материалами, которые в них хранятся: 1. Холодильник 2. Склад вспомогательных материалов 3. Склад топлива	а) опилки б) мороженая рыба в) сахар
25.	Установите соответствие между размещением колонн каркаса здания и их обозначением: 1. По длине здания 2. По ширине здания	а) 1, 2, 3, 4 б) А, Б, В, Г
26.	Установите соответствие между элементом кровли и его назначением: 1. Пароизоляция 2. Теплоизоляция 3. Гидроизоляция	а) защита кровли от проникновения паров жидкостей, образующихся внутри помещения б) поддержание температуры внутри помещения в) защита помещения от проникновения атмосферных осадков
27.	Установите соответствие между видом транспортных устройств и степенью их механического воздействия на покрытие пола: 1. Тележки на резиновом ходу 2. Колесный транспорт 3. Транспорт на гусеничном ходу	а) значительные б) умеренные в) слабые
28.	Проектная документация на строительство	а) в одну стадию

	промышленных предприятий может разрабатываться:	б) в две стадии в) в три стадии
29.	При разработке проектов необходимо опираться на:	а) реализацию последних достижений науки и техники, передового отечественного и зарубежного опыта б) внедрение высокопроизводительного энергосберегающего оборудования, установок и агрегатов малой единичной мощности в) рациональное использование природных ресурсов, комплексное использование сырья и материалов, организацию малоотходной энергосберегающей пищевой технологии
30.	Предпроектная подготовка предполагает решение следующих задач:	а) определение мощности производства; б) выбор технологии производства и типа машин и оборудования в) выбор типа складских помещений г) расчёт материальных и энергетических затрат производства
31.	Пищевые предприятия классифицируют по следующим признакам:	а) по типу электроснабжения б) по производственному профилю в) по виду продукции г) по производственной мощности
32.	По типу пищевые предприятия бывают:	а) специализированные б) перерабатывающие в) малой и большой мощности г) универсальные
33.	Производственная часть рыбной промышленности включает:	а) вспомогательные производства б) специализированные производства в) обслуживающие производства г) основные производства
34.	При проектировании судов вначале устанавливается	а) ассортимент продукции б) производственная мощность в) район лова г) видовой состав рыб, обитающих в районе лова
35.	К вспомогательным и обслуживающим производствам рыбной промышленности относятся	а) порты б) транспорт в) производство орудий лова г) химическое производство
36.	При реконструкции достигают решения следующих задач:	а) сохранение профиля предприятия б) замена морально устаревшего и физически изношенного оборудования; в) строительство новых цехов и объектов той же мощности взамен ликвидированных цехов по техническим или экономическим причинам.
37.	При выборе строительной площадки учитывают:	а) мощность будущего производства б) рельеф (профиль) участка и прилегающей местности в) наличие грунтовых вод г) возможность использования имеющихся транспортных связей
38.	Для выбора площадки строительства заказчиком создается комиссия из представителей:	а) заказчика б) генерального проектировщика в) руководства будущего предприятия г) представителей местной администрации
39.	Для оценки технологической схемы можно использовать следующие критерии:	а) расход сырья или полуфабриката должен быть минимальным б) схема должна обеспечивать минимальные затраты электроэнергии, пара, воды, холода в) схема должна обеспечивать высокое качество продукции г) схема должна обеспечивать максимальную мощность цеха

40.	По своему назначению оборудование подразделяется на	а) основное б) тепловое в) вспомогательное г) транспортное
41.	От выбора варианта компоновки цеха зависят:	а) транспортные затраты б) затраты на сырье и материалы в) экономичность проекта г) капитальные затраты на строительство
42.	Размещение производства может быть организовано	а) только на одном этаже б) на одном этаже в) на нескольких этажах
43.	Оборудование, установленное ниже уровня земли, может выступать над полом на	а) 0,8 м б) 1 м в) 0,6 м г) 1,2 м
44.	Конфигурация зданий предприятий рыбной промышленности может быть	а) прямоугольной б) в виде буквы Г в) в виде буквы П г) в виде буквы V
45.	Выберите экономические критерии оптимизации технологических процессов	а) стоимость основного времени б) производительность в) такт выпуска г) прибыль д) полная себестоимость
46.	Какое выражение неправильное?	а) Материальный баланс непрерывных процессов составляют для неустановившегося режима. б) Выходом продукта называется отношение количества фактически полученного конечного продукта к содержанию этого продукта в исходном сырье. в) Материальный баланс непрерывных процессов составляют для установившегося режима. г) Материальный баланс выражает закон сохранения массы вещества, согласно которому во всякой замкнутой системе масса веществ, вступающих во взаимодействие, равна массе веществ, образующихся в результате этого взаимодействия. д) Под технологическим режимом понимают совокупность численных значений основных параметров, характеризующих среду или рабочую зону, в которой происходит данная технологическая операция.
47.	С учетом номенклатуры требований выделяют следующие подгруппы товарной экспертизы:	а) судебная б) товароведная в) санитарно-гигиеническая г) экологическая д) ветеринарно-санитарная
48.	Структура ассортимента – это ...	а) специфическая особенность ассортимента, проявляющаяся при его формировании. б) это отношение определенных совокупностей изделий к их общему количеству (в %). в) способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей.
49.	Для перспективного технологического процесса характерно ...	а) единство содержания и последовательность большинства технологических операций и переходов для группы изделий с общими конструкторскими принципами. б) соответствие прогрессивному мировому уровню развития технологии производства в) обеспечения высокого уровня стандартизации г) установление маршрутных и операционных технологических процессов

50.	Совершенствование продукции: ...	а) создание продукции с улучшенными потребительскими свойствами путем ограниченного изменения исходной продукции и взамен ее. б) доработка продукции в процессе производства, повышающая эффективность ее производства или применения без существенного изменения основных показателей.
-----	----------------------------------	--

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 - 40	4
15 – 30	3
0 - 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Какими факторами определяется выбор технологии производства?
2.	Под площадкой для строительства предприятия понимается
3.	В каких случаях не проводится выбор площадки для строительства?
4.	Что является составными частями внутренней информации, используемой при составлении задания на проектирование?
5.	Что является составными частями внешней информации, используемой при составлении задания на проектирование?
6.	От чего зависит объем исходных материалов для проектирования?
7.	Рабочая документация состоит из ...
8.	Рабочие чертежи подразделяются на ...
9.	Архитектурно-строительные решения включают ...
10.	Раздел «Инженерное оборудование, сети и системы» проекта включает ...
11.	Сметная документация, разрабатываемая на стадии проекта, должна иметь ...
12.	Ситуационным планом промышленного предприятия называют ...
13.	На генеральном плане промышленного предприятия изображают:
14.	Зонирование территории предприятия осуществляют по
15.	Склады на территории предприятия располагают ...
16.	Надземные инженерные сети следует располагать ...
17.	Функциональная эффективность оборудования характеризуется
18.	Принципиальную технологическую схему разрабатывают на основе
19.	Автоматизация технологической схемы должна обеспечивать
20.	Побочный продукт производства – это ...
21.	Каковы физические свойства рыб?
22.	Что понимают под массовым составом рыбы?
23.	Каковы стадии посмертных изменений рыбы?
24.	Способы сохранения качества рыбы.
25.	Назовите способы охлаждения рыбы.
26.	Какие факторы влияют на процесс созревания соленой рыбы?
27.	Какие различают виды пресервов в зависимости от способов обработки?
28.	Перечислите пороки соленых и маринованных рыбных продуктов
29.	Из каких фаз складывается процесс сушки?
30.	На какие группы подразделяются консервы в зависимости от предварительной подготовки сырья и способа консервирования?

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОПК-3

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Готов адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства.	Управление качеством продуктов питания Учебная практика – технологическая практика
	ОПК-3.2. Оценивает технологические риски, определяет критические контрольные точки и инновационно-технологические мероприятия по обеспечению безопасности разрабатываемых технологий и продуктов питания.	Производственная практика – научно-исследовательская Производственная преддипломная практика
	ОПК-3.3. Владеет навыками проведения процедур, подтверждающих эффективность организации системы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с действующими техническими регламентами и стандартами.	

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
 «зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

- 5 – высокий уровень;
- 4 – средний уровень;
- 3 – низкий уровень;
- 2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Что включают в себя процессы организации и проведения контроля качества проекта?	а) Проверку соответствия уже полученных результатов заданным требованиям б) Составление перечня недоработок и отклонений в) Промежуточный и итоговый контроль качества с составлением отчетов
2.	Структурная декомпозиция проекта – это:	а) Наглядное изображение в виде графиков и схем всей иерархической структуры работ проекта б) Структура организации и делегирования полномочий команды, реализующей проект в) График поступления и расходования необходимых для реализации проекта ресурсов
3.	Объединение ресурсов в процессе создания виртуального офиса проекта характеризуется _____ независимостью.	а) Территориальной б) Финансовой в) Административной
4.	При употреблении пищи, содержащей ядовитые вещества, возникают ...	а) пищевые инфекции б) пищевое отравление в) гельминтозы
5.	Эксперты по пищевой безопасности выделяют следующие основные источники возникновения риска:	а) сырье б) окружающая среда в) персонал г) оборудование д) Все ответы верны
6.	Укажите соответствие: 1. Модернизация продукции – ... 2. Модификация продукции – ... 3. Совершенствование продукции – ...	а) Создание продукции с улучшенными потребительскими свойствами путем ограниченного изменения исходной продукции и взамен ее. б) Доработка продукции в процессе производства, повышающая эффективность ее производства или применения без существенного изменения основных показателей. в) Создание продукции, однородной с исходной продукцией, но с отличной от нее областью применения, и выпускаемой одновременно с исходной продукцией.
7.	Выберите соответствие: 1. SWOT-анализ 2. Метод SCAMPER.	а) Метод коллективного обсуждения, который подразумевает различные действия с концепцией продукта, включая замену, комбинирование, адаптацию, модификацию, альтернативное использование, исключение элементов или изменение структуры. б) Анализ сильных и слабых сторон, преимуществ и недостатков на ранних этапах процесса, позволяет

		сформулировать наилучший вариант концепции нового продукта. Это гарантирует, что ваш продукт будет отличаться от предложений конкурентов и найдёт свою нишу на рынке.
8.	Разработка нового продукта – устоявшийся термин, используемый для обозначения полного цикла создания и запуска нового продукта на рынок, от рождения идеи до начала коммерциализации продукта. Выберите правильную и часто используемую аббревиатуру/сокращение.	а) NPD б) FishTECH в) FoodTech г) NSP д) BioTech е) HoReCa
9.	Выберите суточные нормы потребления основных нутриентов: 1. Белка 2. Жира 3. Углеводов	а) 0,8-1,5 г на кг массы тела б) 1,5-2,0 г на кг массы тела в) 2 г на кг массы тела
10.	Укажите соответствие: 1. Витамины 2. Макронутриенты 3. Микронутриенты 4. Незаменимые (эссенциальные) пищевые вещества 5. Пищевые волокна	а) пищевые вещества, которые содержатся в пище в очень малых количествах - миллиграммах или микрограммах. б) пищевые вещества, необходимые человеку в количествах, измеряемых граммами, обеспечивают пластические, энергетические и иные потребности организма. в) высокомолекулярные углеводы главным образом растительной природы, устойчивы к перевариванию и усвоению в желудочно-кишечном тракте г). группа эссенциальных микронутриентов, участвующих в регуляции и ферментативном обеспечении большинства метаболических процессов. д) не образуются в организме человека и обязательно поступают с пищей для обеспечения его жизнедеятельности
11.	Укажите соответствие: 1. Минорные и биологически активные вещества пищи с установленным физиологическим действием 2. Незаменимые пищевые вещества 3. Микронутриенты	1. природные вещества пищи установленной химической структуры, присутствуют в ней в миллиграммах и микрограммах, играют важную и доказанную роль в адаптационных реакциях организма, поддержании здоровья, но не являются эссенциальными пищевыми веществами. 2. не образуются в организме человека и обязательно поступают с пищей для обеспечения его жизнедеятельности. 3. не являются источниками энергии, но участвуют в усвоении пищи, регуляции функций, осуществлении процессов роста, адаптации и развития организма.
12.	Бета-тестирование нового продукта и рыночная апробация предусматривают:	а) изготовление физического прототипа б) испытание продукта в ситуации приближенной к реальности в) исследование отзывов потребителей г) внесение изменений при необходимости д) запуск опытной партии и продажа ее на тестовом рынке е) Правильные ответы б) и д)
13.	Определите типы нового продукта:	а) абсолютно новый продукт б) новое позиционирование в) расширение продуктовой линейки г) новая продуктовая линейка д) Правильные ответы а), в), г).
14.	При разработке концепции нового продукта необходимо учитывать следующие факторы:	а) Целевой рынок б) Существующие продукты в) Функциональность г) SWOT-анализ д) Метод SCAMPER

		е) Правильные ответы: а–в.
15.	При оформлении отчета о НИР должны ли структурные элементы отчета располагаться строго в указанном порядке?	а) На усмотрение исполнителя. б) Нет в) Да, и служат заголовками структурных элементов отчета.
16.	Товары HoReCa	а) готовые к употреблению пищевые товары б) полуфабрикаты для последующего приготовления в) эксклюзивные продукты премиум-класса для ресторанов г) специализированное оборудование HoReCa, различные приспособления для гостиничного и ресторанного бизнеса д) Правильные ответы а) и б) е) БАД и минорные вещества пищи
17.	По стандарту ГОСТ Р 51705.1, в обязательном порядке, для каждой критической контрольной точки рабочая группа ХАССП определяет:	а) границы предельных значений б) программу мониторинга в) корректирующие действия г) акт обследования
18.	Угрозы исходящие от персонала, сырья, оборудования и окружающей среды подразделяются на:	а) микробиологические б) химические в) биологические г) биохимические д) физические е) аллергены
19.	Укажите правильную последовательность операций, которые необходимо провести для определения критических контрольных точек на предприятии общественного питания Ответ: 1 – , 2 – , 3 – , 4 – .	а) Определить методы контроля и предотвращения опасностей, разработать журналы и инструкции б) Проанализировать каждый этап производства и технологического процесса в) Обнаружить, выявить и идентифицировать наиболее опасные факторы г) Оценить, насколько высоки риски влияния опасных факторов на готовую продукцию и какие из них являются самыми значимыми
20.	Процесс постановки целей и определение того, что должно быть сделано для их достижения – это:	а) планирование б) прогнозирование в) регулирование г) мотивация
21.	Задачи представляют собой этапы работы...	а) по достижению поставленной цели; б) дополняющие цель; в) для дальнейших изысканий.
22.	Риски для определения критических точек контроля могут быть:	а) биологические, физические, химические б) химические, физические, личностные в) физические, химические, микробиологические г) санитарные, нормативные
23.	При обнаружении живых личинок гельминтов, опасных для человека и животных, рыба:	а) может допускаться в реализацию б) допускается в реализацию после обезвреживания в) не допускается в реализацию.
24.	В каком документе изложена концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции?	а) ISO 22000:2018 / ГОСТ Р ИСО 22000-2019 б) HACCP (Анализ опасностей и критические контрольные точки, Hazard Analysis and Critical Control Points) в) TP TC 021/2011; TP EAЭС 040/2016 г) FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)
25.	Главный критерий отбора продуцента в качестве биообъекта	а) быстрое накопление биомассы б) устойчивость к заражению посторонней микрофлорой в) способность синтезировать целевой продукт г) способность расти на дешевых питательных средах д) секреция целевого продукта в культуральную жидкость
26.	Что такое коэффициент аппроксимации?	а) отклонение измеренного значения величины от её истинного (действительного) значения. б) степень соответствия трендовой модели исходным

		данным в) количественная мера взаимосвязи (совместной изменчивости) двух переменных.
27.	К принципам разработки системы ХАССП в том числе относятся:	а) разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений б) разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга в) популяризация системы ХАССП среди сотрудников предприятия/организации г) ничего из вышеперечисленного
28.	Верификация – ...	а) подтверждение того, что заданные требования выполнены, через предоставление объективных свидетельств б) оценка соответствия продукта, услуги или системы нормам, требованиям, спецификациям или установленным условиям в) объяснение с предоставлением доказательств максимальной степени
29.	Технические условия ...	а) являются техническим документом, который разрабатывается по решению разработчика и/или изготовителя или по требованию заказчика (потребителя) продукции б) могут противоречить обязательным требованиям государственных или межгосударственных стандартов, распространяющихся на данную продукцию. в) содержат, как и в стандартах, технико-юридические нормы г) документ по стандартизации, относящийся к стандартам организаций
30.	Методы контроля за состоянием ККТ в целях соблюдения критических пределов -	а) непрерывный б) текущий в) промежуточный г) основной д) периодический е) вспомогательный
31.	Достоверность информации ...	а) показывает качество информации б) отражает полноту и точность информации в) допускает некоторое искажение реального положения вещей г) нет правильного ответа
32.	В каком документе сформулирована концепция: «продукция имеет жизненный цикл в виде некоторой последовательности взаимосвязанных процессов, ...»?	а) ISO 9000-94 б) ISO 9000-2000 в) ГОСТ 15467-79
33.	Что выступает в качестве объекта исследования системы управления?	а) предприятие б) процессы в) отношения
34.	С какого процесса начинается жизненный цикл вновь создаваемой продукции?	а) маркетинг б) технологическая подготовка производства в) проектирование
35.	Что понимается как «экспериментальное определение количественных и качественных показателей свойств объекта как результата воздействия на него различных средств и условий»?	а) контроль качества б) испытание в) экспертиза
36.	К какому виду контроля относят «периодический отбор проб для анализа или периодически выполняемое некоторое количество измерений показателей качества продукции»?	а) сплошной б) инспекционный в) выборочный

37.	К какому виду контроля относят «контроль, осуществляемый с применением средств измерения»?	а) органолептический б) регистрационный в) измерительный
38.	С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?	а) производство б) проектирование в) подготовка производства.
39.	Какой метод определения качества продукции использует теоретические или эмпирические зависимости для определения численных значений показателей качества?	а) измерительный б) регистрационный в) расчетный
40.	К какой модели управления качеством относят «совокупность методов обнаружения неслучайных факторов, позволяющих диагностировать состояние процесса, провести его корректировку в целях улучшения качества продукции»?	а) обеспечение качества б) оперативное управление качеством в) статистическое управление качеством.
41.	Какие мероприятия, направленные на «обеспечение соответствия параметров процессов и качества продукции требованиям или «плата за сбой в системе» являются источниками затрат на качество?	а) корректирующие б) проверочные в) по устранению дефектов
42.	К какой группе относятся мероприятия, направленные на «обеспечение соответствия параметров процессов и качества продукции требованиям и являющиеся источником затрат на качество»?	а) корректирующие мероприятия б) проверочные мероприятия в) мероприятия по устранению дефектов
43.	К какому виду деятельности относят «установление качественных характеристик продукции и услуг и формирование к ним требований, отвечающих определенным потребностям и сферам применения»?	а) сертификация б) управление качеством в) стандартизация
44.	Какая форма сертификации обеспечивает безопасность и экологичность товаров и услуг?	а) обязательная б) добровольная
45.	Какая форма сертификации обеспечивает конкурентоспособность продукции или услуги?	а) обязательная б) добровольная
46.	Выберите соответствие: 1. Продукты, которых раньше не было на рынке 2. Усовершенствованные существующие продукты 3. Новые для компании продукты, сделанные по образцу конкурентов.	а) Копии б) Инновации в) Модификации
47.	Укажите соответствие принципов и их значения: 1. Принцип «Роль руководства» 2. Принцип «Постоянное улучшение»	а) необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия б) должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации. в) непрерывное улучшение является постоянной целью организации
48.	К показателям безопасности относят:	а) микробиологические б) органолептические в) радиологические г) физико-химические показатели. д) паразитологические

49.	Разработка нового продукта помогает решить такие бизнес-задачи:	а) повысить уровень конкурентоспособности б) расширить предложение в) повысить узнаваемость бренда г) масштабировать бизнес д) привлечь новые сегменты покупателей е) правильные ответы б-г
50.	Какие из перечисленных затрат относятся к постоянным издержкам?	а) покупка сырья и материалов б) амортизация станков и оборудования в) заработная плата специалистов и служащих г) топливо и энергия для технологических целей д) отопление и освещение цехов и заводоуправления

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 - 40	4
15 – 30	3
0 - 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Кем формируется политика предприятия в области качества?
2.	Принцип «Постоянное улучшение» означает, что:
3.	Принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:
4.	Принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает,
5.	Продукт – это ...
6.	Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих её качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям её создания и эксплуатации или потребления, называют ...
7.	Показатели, характеризующие свойства продукции, определяющие основные функции, для выполнения которых она предназначена, и обуславливают область ее применения, называют...
8.	Показатели, характеризующие уровень вредных воздействий на окружающую среду, возникающих при эксплуатации или потреблении продукта, называют
9.	Показатели, характеризующие особенности продукции, обеспечивающие безопасность человека (обслуживающего персонала) при эксплуатации или потреблении продукции, монтаже, обслуживании, ремонте, хранении, транспортировании и т.д., называются
10.	По числу характеризующих свойств показатели качества продукции бывают...
11.	Что такое риск?
12.	Уровень риска измеряется через ...
13.	Является ли целью управления рисками снижение уровня риска до нуля?
14.	Что подразумевается под выявлением рисков?
15.	Классификатор рисков это:
16.	Какой из методов оценки рисков является наиболее простым и быстрым в реализации?
17.	Какой способ вовлечения сотрудников в процесс выявления рисков самый эффективный?
18.	Какой из способов вовлечения сотрудников в процесс выявления рисков наименее эффективный?
19.	Каждое отдельное несоответствие продукции установленным требованиям – это...
20.	Основным стандартом, с помощью которого создается СМК, называется:
21.	Метод определения значений показателей качества продукции, основанный на информации, получаемой с использованием технических измерительных средств, называют...
22.	Фудпейринг – это технология, основанная...
23.	Молекулярная кулинария – раздел трофологии, связанный ...

24.	Фьюжн технология – ..
25.	Технология СУ-ВИД (SOUS-VIDE) – это...
26.	Фламбирование – ...
27.	Метод обработки Cook&Chill –
28.	Технология РасоJet (пакоджеттинг)
29.	Технологии с применением азота (нитро технологии).
30.	Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОПК-4

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1. Применяет современные информационные технологии и программные средства для поиска, обработки и анализа данных.	Математическое моделирование
	ОПК-4.2. Умеет разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОПК-4.3. Применяет аналитические и статистические методы обработки экспериментальных данных для процедуры верификации.	Производственная преддипломная практика

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
 «зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

- 5 – высокий уровень;
- 4 – средний уровень;
- 3 – низкий уровень;
- 2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Построение модели исходных данных; построение модели результата, разработка алгоритма, разработка программы, отладка и исполнение программы, анализ и интерпретация результатов ...	а) анализ существующих задач б) этапы решения задачи с помощью компьютера в) процесс описания информационной модели
2.	Математическое моделирование – это средство для ...	а) изучения свойств реальных объектов в рамках поставленной задачи б) упрощения поставленной задачи в) поиска физической модели г) метода решения профессиональных задач
3.	Модель объекта это...	а) предмет похожий на объект моделирования б) объект-заместитель, который учитывает свойства объекта, необходимые для достижения цели в) копия объекта г) шаблон, по которому можно произвести точную копию объекта
4.	Основная функция модели – это ...	а) получить информацию о моделируемом объекте б) отобразить некоторые характеристические признаки объекта в) получить информацию о моделируемом объекте или отобразить некоторые характеристические признаки объекта г) воспроизвести физическую форму объекта
5.	Математической моделью объекта называют...	а) описание объекта математическими средствами, позволяющее выводить суждение о некоторых его свойствах при помощи формальных процедур б) любую символическую модель, содержащую математические символы в) представление свойств объекта только в числовом виде г) любую формализованную модель
6.	Эффективность математической модели определяется ...	а) оценкой точности модели б) функцией эффективности модели в) соотношением цены и качества г) простотой модели
7.	Адекватность математической модели и объекта – это ...	а) правильность отображения в модели свойств объекта в той мере, которая необходима для достижения цели моделирования б) полнота отображения объекта моделирования

		в) количество информации об объекте, получаемое в процессе моделирования г) объективность результата моделирования
8.	Изменение состояния объекта отображается в виде ...	а) статической модели б) детерминированной модели в) динамической модели г) стохастической модели
9.	Планирование эксперимента необходимо для ...	а) точного предписания действий в процессе моделирования б) выполнения плана экспериментирования на модели в) выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для решения поставленной задачи с требуемой точностью г) сокращения числа опытов
10.	Погрешность математической модели связана с ...	а) несоответствием физической реальности, так как абсолютная истина недостижима б) неадекватностью модели в) неэкономичностью модели г) неэффективностью модели
11.	Что такое матрица планирования эксперимента?	а) таблица, обеспечивающая рандомизацию экспериментальных исследований б) таблица, задающая общее число экспериментов в) таблица, задающая последовательность проведения отдельных экспериментов г) таблица, включающая условия проведения отдельных экспериментов
12.	Что такое интервал варьирования факторов?	а) интервал от 0 до наименьшего значения фактора б) полуразность наибольшего и наименьшего значения фактора в) интервал от 0 до наибольшего значения фактора г) разность наибольшего и наименьшего значения фактора
13.	Что такое полный факторный эксперимент?	а) эксперимент, имеющий два уровня варьирования факторов б) эксперимент, имеющий три уровня варьирования факторов в) эксперимент, когда выполняются все возможные сочетания уровней факторов г) эксперимент, в модели которого имеются смешанные взаимодействия
14.	На какие группы можно разделить математические модели по виду входной информации?	а) статические б) дискретные в) непрерывные г) динамические
15.	В зависимости от характера исследуемых реальных процессов и систем, на какие группы могут быть разделены математические модели?	а) непрерывные б) детерминированные в) имитационные г) стохастические
16.	На какие группы можно разделить математические модели по их поведению во времени?	а) статические б) дискретные в) непрерывные г) динамические
17.	На какие виды можно разделить математические модели по принципам построения?	а) аналитические б) детерминированные в) стохастические г) имитационные
18.	На какие виды можно разделить математические модели по способу представления объекта?	а) структурные б) детерминированные в) стохастические г) функциональные
19.	Основные цели моделирования – это:	а) понять, как устроен конкретный объект: какова его структура, внутренние связи, основные свойства, законы развития, саморазвития и взаимодействия с окружающим

		миром б) научиться управлять объектом или процессом, определить наилучшие способы управления при заданных целях и критериях в) получение полного описания структуры объекта г) прогнозировать прямые и косвенные последствия реализации заданных способов и форм воздействий на объект
20.	Основные функции модели – это:	а) получение информации о моделируемом объекте б) отображение некоторых характеристических признаков объекта в) получение полного описания структуры объекта г) воспроизведение физической формы объекта
21.	Для разработки современной математической модели необходимо решить следующие задачи:	а) объединение нескольких групп измерений б) выявление статистических связей и взаимовлияния различных измеряемых факторов и результирующих переменных в) оценка параметров и числовых характеристик наблюдаемых случайных величин или процессов г) формулирование законов, связывающих основные объекты модели
22.	Дисперсия, среднее квадратичное отклонение и коэффициент вариации:	а) являются количественными характеристиками, оценки рассеивания значений результатов эксперимента б) применяются при изучении различных действий со случайным исходом в) несут информацию обо всей генеральной совокупности определения ошибок
23.	Информационные технологии в проф. деятельности предназначены для ...	а) для сбора, хранения, выдачи и передачи информации б) постоянного хранения информации в) выполнения расчетов и вычисления г) использования в делопроизводстве
24.	Информационные технологии – это ...	а) система программных средств б) комплекс технических средств в) система методов сбора, накопления, хранения, поиска и обработки информации г) ничто из перечисленного
25.	Основные этапы обработки в ИТ информации:	а) устройства ввода, обработка, вывод информации б) исходная информация, конечная информация в) обработка и выход информации г) ввод информации
26.	Технические средства информационных технологий:	а) компьютер, принтер, мультимедийные средства б) принтер, мышь, сканер в) монитор, системный блок г) клавиатура
27.	Программные средства информационных технологий:	а) системные программы, прикладные программные средства б) драйвера в) программы г) утилиты
28.	Как классифицируются сети в информационных технологиях?	а) локальная, глобальная и региональная б) глобальная и региональная в) региональная и локальная г) специальная
29.	Способы защиты информации в информационных технологиях?	а) информационные программы б) технические, законодательные и программные средства в) внесистемные программы г) ничто из перечисленного
30.	Сферы применения ИТ в профессиональной деятельности:	а) подготовка продукции б) поиск решений в) телеконференции г) все сферах профдеятельности
31.	Программное обеспечение	а) это все программы, установленные на компьютер;

	информационных технологий?	б) это упорядоченная последовательность команд; в) это программы, предназначенные для решения конкретных задач. г) ничто из перечисленного
32.	Автоматизированное рабочее место – это ...	а) рабочее место консультанта по предметным приложениям и автоматизации предприятия б) пакет прикладных программ в) компьютер, оснащенный предметными приложениями и установленный на рабочем месте
33.	Пакетная технология – это ...	а) способ объединения данных в пакет б) работа в реальном времени в) выполнение программы без вмешательства пользователя
34.	В каких случаях, и с какой целью создаются базы данных ...	а) когда необходимо отследить, проанализировать и хранить информацию за определенный период времени б) когда необходимо быстро найти какой-либо файл на компьютере с) когда винчестер компьютера имеет небольшой размер свободной памяти
35.	К основным средствам защиты информации в ИТ относятся:	а) технические и программные средства б) законодательные средства в) соблюдение правил обработки и передачи информации
36.	Технические средства сбора информации в ИТ – это:	а) клавиатура, сканер б) монитор, планшет в) микрофон, видеокамера г) принтер, джойстик
37.	Процедуры обработки информации в ИТ – это:	а) тиражирование, проверка, передача б) сбор и обработка в) хранение, передача г) систематизация, анализ, уточнение, составление
38.	Ячейка таблицы MS Excel может содержать:	а) дату б) рисунок в) формулу г) число
39.	Общее программное обеспечение – это ...	а) система управления базами данных б) операционные системы в) системы автоматизации проектирования г) экспертные системы
40.	Диапазоном в табличном редакторе может быть:	а) прямоугольная область б) фрагмент столбца в) фрагмент строки г) группа ячеек D1, E2, F3.
41.	Выберите абсолютный адрес ячейки из табличного процессора Excel:	а) D\$3\$ б) \$D\$3 в) \$D3\$ г) D3
42.	30 ячеек электронной таблицы содержится в диапазоне:	а) A1:C10 б) A15:D20 в) C1:E10 г) C15:E20
43.	Табличный процессор обрабатывает следующие типы данных:	а) дата, время б) текстовый, финансовый в) процентный г) математический
44.	Выберите соответствие. Сколько ячеек выделено в электронной таблице, если выделен диапазон ячеек: 1. A1:B3; 2. A1:D1; 3. A1:A11; 4. A1:D2.	а) 4 б) 6 в) 11 г) 8
45.	Для чего используется функция Excel	а) для подсчета заполненных ячеек в диапазоне,

	1. СЧЕТЗ? 2. СЧИТАТЬПУСТОТЫ4 3. СЧЕТЕСЛИ.	удовлетворяющих заданному условию б) для подсчета пустых ячеек в диапазоне в) для подсчета заполненных ячеек в диапазоне
46.	Сопоставьте формулы и их записи в Excel, если в ячейке A2 содержится значение x: 1. $\sqrt{\cos x}$; 2. $\sqrt{\arccos x}$; 3. $\cos(\sqrt{x})$; 4. $\arccos(\sqrt{x})$;	а) =COS(КОРЕНЬ(A2)) б) =КОРЕНЬ(COS(A4)) в) =КОРЕНЬ(ACOS(A4)) г) =ACOS(КОРЕНЬ(A2))
47.	Программное средство, которое используется для: 1. работы с электронными таблицами; 2. создания и редактирования текстов; 3. создания и управления проектом;	а) Microsoft Excel б) Microsoft Word в) Microsoft Project
48.	1. Критерий, который используется для оценки адекватности регрессионной модели? 2. Критерий, который служит для оценки статистической однородности дисперсии выхода? 3. Критерий, при помощи которого оценивается значимость коэффициентов уравнения регрессии?	а) Кохрена б) Стьюдента в) Фишера
49.	Для чего используется функция Excel 1. ЭКСЦЕСС 2. СКОС 3. МОДА.ОДН	а) вычисляет эксцесс множества данных б) вычисляет значение моды для массива или диапазона значений в) вычисляет асимметрию распределения относительно среднего
50.	Для чего используется функция Excel 1. КОРРЕЛ 2. НАКЛОН 3. ОТРЕЗОК	а) возвращает отрезок, отсекаемый на оси линией линейной регрессии б) возвращает наклон линии линейной регрессии в) возвращает коэффициент корреляции между двумя множествами данных

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 - 40	4
15 – 30	3
0 - 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Основные свойства математических моделей
2.	Общая схема моделирования
3.	Определение понятия полный факторный эксперимент.
4.	Матрица планирования эксперимента
5.	Основные свойства полного факторного эксперимент.
6.	Этапы планирования, проведения и обработки результатов ПФЭ

7.	Метод проверки гипотезы о значимости коэффициентов уравнения регрессии.
8.	Опишите суть метода наименьших квадратов (МНК)
9.	Воспроизведите систему уравнений в методе наименьших квадратов для определения коэффициентов, определяющих параметры a и b для линейной функции $y = a + bx$
10.	Как формируется система уравнений для определения коэффициентов уравнения квадратичной аппроксимации?
11.	Какие модели называются регрессионными? Что такое линейная регрессия?
12.	Что такое интерпретация модели?
13.	Каковы основные шаги интерпретации.
14.	Перечислите основные полиномиальные типы кривых роста для построения трендовых моделей.
15.	Перечислите основные экспоненциальные типы кривых роста для построения трендовых моделей.
16.	Понятие информации. Свойства информации.
17.	В чем заключается коренное отличие понятия информация от понятия данные?
18.	Какие формы представления данных.
19.	Реквизиты информации, виды реквизитов
20.	Что понимается под информационной технологией?
21.	Как соотносятся понятия «информационная система» и «информационная технология»?
22.	Каков инструментарий информационных технологий.
23.	Что понимается под обеспечивающей информационной технологией?
24.	Что представляет собой функциональная информационная технология?
25.	Что понимается под базой данных?
26.	Поясните понятие распределенной базы данных
27.	Что понимается под информационной технологией управления?
28.	Что такое электронный офис?
29.	Дайте характеристику рыбных полуфабрикатов
30.	Какие виды кулинарных изделий Вы знаете?

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОПК-5

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.1. Умеет формулировать научно-техническую задачу в сфере профессиональной деятельности на основе знания проблем отрасли и опыта их решения.	Проектирование и реконструкция пищевых производств Деловые и научные коммуникации в профессиональной деятельности

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
	ОПК-5.2. Осуществляет сбор и систематизацию информации об опыте решения научно-технической задачи в сфере профессиональной деятельности.	Информационные технологии в профессиональной деятельности Право интеллектуальной собственности
	ОПК-5.3. Разрабатывает и обосновывает выбор вариантов решения профессиональных задач.	Учебная практика – технологическая практика Производственная практика – научно-исследовательская
	ОПК-5.4. Представляет результаты своей профессиональной и научно-исследовательской деятельности в виде отчетов, тезисов доклада, научных статей, презентаций на русском и/или иностранном языках в соответствии с нормами и правилами, принятыми в научном сообществе.	Производственная преддипломная практика

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
«зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

5 – высокий уровень;

4 – средний уровень;

3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Прикладные научные исследования – это ...	а) разработки основных принципов изготовления новой техники и прогрессивной технологии б) разработки направленные на определение перспективности работы над темой, отыскание путей решения научных задач в) исследования, направленные на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач
2.	Участники научно-исследовательского проекта – это ...	а) потребители, для которых предназначен реализуемый проект б) заказчики, инвесторы, менеджер проекта и его команда в) физические и юридические лица, непосредственно задействованные в проекте или чьи интересы могут быть затронуты в ходе выполнения проекта
3.	Экономические и технические изыскания относят к ...	а) предпроектному этапу проектирования; б) проектному этапу проектирования; в) послепроектному этапу проектирования; г) заключительному этапу проектирования.
4.	Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов, называют ...	а) типовым; б) индивидуальным; в) для экспериментального строительства; г) реконструкции.
5.	Технологические машины требуемой производительности выбирают ...	а) по соответствующим ГОСТам; б) по СНиПам; в) по справочникам оборудования; г) по продолжительности их работы.
6.	Ширина коридоров в складских помещениях при перемещении продукции с помощью тележек составляет ...	а) не более 2 м; б) не менее 2 м; в) не более 3 м; г) не менее 3 м.
7.	Ширина проходов в производственных помещениях между стеной и технологической линией оборудования составляет ...	а) 1 м б) 1,1 м в) 1,2 м г) 1,3 м
8.	Генеральным планом предприятия называется ...	а) горизонтальная проекция здания предприятия общественного питания на плоскость; б) участок застройки с изображением на плоскости зданий и сооружений предприятия общественного питания; в) горизонтальная проекция участка застройки с изображением всех зданий и сооружений, прилежащих озелененных территорий, подходов и проездов, а также пешеходных дорожек; г) горизонтальная проекция участка застройки с изображением зданий и сооружений предприятия общественного питания.
9.	Ширина автопроездов должна быть ...	а) не менее 1,5 м б) не менее 2,5 м в) не менее 3,5 м
10.	При расчете производства консервов применяют продуктовый расчет по ...	а) нормам расхода сырья б) материальному балансу в) нормам отходов и потерь г) химическому составу
11.	Душевые не допускается размещать ...	а) в центральной части здания

		б) у наружных стен здания в) рядом с туалетами
12.	Шаг колонн для одноэтажных зданий составляет:	а) 12 м б) 6 или 12 м в) 6 м г) 18 м
13.	Защитный слой кровли, предотвращающий проникновение паров жидкостей, образующихся внутри цеха, называется	а) подложка б) теплоизоляция в) пароизоляция г) гидроизоляция
14.	Установите соответствие. При расчете санитарно-бытовых помещений численность рабочих в наиболее многочисленной смене принимается в зависимости от количества смен работы: 1) при односменной работе 2) при двухсменной работе 3) при трёхсменной работе	а) 40 % списочного состава б) 60 % списочного состава в) 80 % списочного состава
15.	Установите соответствие между элементами столбчатого железобетонного фундамента и их назначением 1) стакан 2) плитная часть 3) подошва	а) для монтажа колонны б) для установки фундамента на основание в) для распределения нагрузки от фундамента на основание
16.	Установить соответствия между определениями: 1. Механизированная линия 2. Комплексно-механизированная линия 3. Автоматизированная линия 4. Комплексно-автоматизированная линия	а) комплекс основного и вспомогательного оборудования, с помощью которого производится последовательное выполнение технологических операций с определенным ритмом, обычно равным времени рабочего цикла, в течение которого выпускается одна единица продукции б) линия, в которой все основные операции процесса и транспортные связи механизированы в) линия, в которой большая часть операции технологического процесса выполняется с помощью машин и устройств, кроме того, основные транспортные связи для подачи сырья и отвода полуфабриката так же механизированы г) линия, которая предназначена для выполнения всех операций производственного процесса в определенной технологической последовательности с определенным ритмом без непосредственного участия человека.
17.	В зависимости от технологической схемы производственный поток может быть	а) перекрестным б) горизонтальным в) вертикальным г) смешанным
18.	Проекты классифицируют на ...	а) типовые; б) индивидуальные; в) специализированные; г) для реконструкции существующих предприятий.
19.	Для размещения оборудования в цехе применяют ...	а) расчетный метод б) макетный метод в) планировочный метод г) объемный метод
20.	В качестве горизонтальных перекрытий здания применяются ...	а) балки б) панели в) фермы г) колонны
21.	По способу подачи и удаления воздуха различают схемы общеобменной вентиляции:	а) инфильтрационная б) приточная, в) приточно-вытяжная г) с рециркуляцией
22.	Технологическая часть проекта состоит из ...	а) пояснительной записки;

		б) планов всех помещений с расстановкой специализированного оборудования; в) схем инженерных сетей и коммуникаций в зданиях; г) планов всех помещений с расстановкой специализированного оборудования, разрезов и фасада здания.
23.	На каком основании присуждается ученая степень кандидата наук?	а) на основании публичной защиты диссертации соискателем, имеющем высшее или послевузовское профессиональное образование б) на основании публичной защиты диссертации соискателем в) на основании профессионального стажа; г) по решению Миннауки д) все ответы верны
24.	Каким федеральным органом присуждается ученая степень доктора наук?	а) Миннауки б) ВАКом в) РАН г) нет верного ответа
25.	Метод теоретического исследования это:	а) наблюдение, измерение, эксперимент; б) абстрагирование, анализ и синтез; в) индукция и дедукция; г) восхождение от абстрагированного к конкретному.
26.	Метод, базирующийся на установлении начального набора понятий, формировании нескольких истин, которые не требуют доказательств и в установлении правил умозаключения это:	а) метод формализации; б) метод эмпирического исследования; в) аксиоматико-дедуктивный метод; г) конкретно-научный метод.
27.	Положение о диссертационных советах, утверждаемое ВАКом России, определяет:	а) порядок сдачи кандидатских экзаменов б) требования к диссертациям в) процедуру защиты диссертаций г) порядок присвоения ученых званий д) строгий перечень тем диссертационного исследования
28.	Органы государственного управления наукой в России – это:	а) Миннауки б) Высший аттестационный комитет (ВАК) в) Министерство внешней торговли и промышленности (МИТИ) г) Министерство молодежи и спорта
29.	Споры об авторстве на изобретение подлежат рассмотрению ...	а) в административном порядке; б) в административном порядке, а в предусмотренных законом случаях в суде; в) в судебном порядке.
30.	Экспертиза заявки на изобретение по существу начинается ...	а) после получения ходатайства заявителя или третьих лиц без ограничения срока; б) после публикации сведений о заявке; в) после завершения формальной экспертизы
31.	Соавторы изобретения при отсутствии соглашения между ними	а) могут использовать объект каждый по своему усмотрению, включая переуступку патента третьему лицу; б) могут в любом случае использовать патент только при согласии всех соавторов; в) могут самостоятельно использовать изобретение по своему усмотрению, но не могут предоставить лицензию или переуступить патент без согласия остальных соавторов.
32.	Каков срок действия полного патента?	а) 10 лет с даты подачи заявки при условии оплаты установленных ежегодных сборов за поддержание патента в силе. б) 20 лет с даты подачи заявки при условии оплаты установленных ежегодных сборов за поддержание патента в силе; в) 20 лет с даты подачи заявки

33.	Патент (свидетельство) удостоверяет ...	а) приоритет, авторство, исключительные права на их использование; б) только авторство и право на использование; в) только авторство
34.	Приведите в соответствие, указав, о чем идет речь: 1. Представляет собой совокупность правовых норм, устанавливающих систему охраны прав на технические решения путём выдачи документа, дающего исключительное право на использование объектов промышленной собственности, порядок переуступки прав обладателя документа –это... 2. Совокупность принадлежащих правообладателю (гражданину или юридическому лицу) прав на использование по своему усмотрению любым не противоречащим закону способом результата интеллектуальной деятельности или средства индивидуализации и на запрещение или разрешение такого использования другими лицами 3. Регулирует отношения, складывающиеся в случае создания и использования научных работ, произведений в области литературы и искусства	а) авторское право; б) патентное право; в) исключительное право.
35.	Приведите в соответствие определение понятия (в левом столбце) с самим понятием (в правом столбце): 1. Это художественно-конструкторское решение изделия промышленного или кустарно-ремесленного производства, определяющее его внешний вид. 2. Техническое решение в любой области, относящееся к продукту (в частности, устройству, веществу, штамму микроорганизма, культуре клеток растений или животных) или способу (процессу осуществления действий над материальным объектом); Нематериальный объект интеллектуальных прав (техническое решение), относящийся к устройству, для него установлены менее строгие условия патентоспособности, сокращенные сроки и упрощенные процедуры рассмотрения заявки.	а) промышленный образец; б) полезная модель; в) изобретение.
36.	База данных – это ...	а) отдельные документы; б) отдельные массивы документов в информационных системах; в) это организованная структура данных, хранящая систематизированную определенным образом информацию
37.	Данные – это ...	а) сведения, снимающие неопределенность об окружающем мире, которые являются объектом хранения, преобразования передачи и использования б) информация, представленная в виде, пригодном для обработки автоматическими средствами при возможном участии человека в) информация, на основе которой пустеем логических рассуждений могут быть получены определенные выводы
38.	Информационные ресурсы – это ...	а) организованная структура данных, хранящая

		систематизированную определенным образом информацию б) это отдельные документы и отдельные массивы документов; в) документы и массивы документов в информационных системах
39.	Основные этапы информационной технологии обработки данных ...	а) сбор и хранение данных б) обработка данных и создание отчетов в) создание презентаций г) проведение семинаров
40.	Потеря информации происходит из-за:	а) импульсных помех электропитания б) действия компьютерных вирусов в) неисправной аппаратной части ПК г) сортировки данных.
41.	Экспертные системы содержат:	а) базы данных б) базу знаний в) механизм логического вывода г) мультимедийное оборудование.
42.	В зависимости от степени автоматизации информационных процессов различают следующие системы:	а) ручные (все операции по переработке информации выполняются человеком). б) автоматизированные (часть функций управления или обработки данных осуществляется автоматически, а часть человеком) в) автоматические (все функции управления и обработки данных осуществляются техническими средствами без участия человека)
43.	Сопоставить категории функций в Excel и функции 1. Дата и время; 2. Математические 3. Статистические 4. Работа с базой данных	функция Excel а) БСЧЕТ; б) СЕГОДНЯ; в) СУММЕСЛИ; г) СЧЕТЕСЛИ.
44.	Для чего используется функция Excel 1. СЧЕТЗ? 2. СЧИТАТЬПУСТОТЫ4 3. СЧЕТЕСЛИ; 4. БСЧЕТ.	а) для подсчета заполненных ячеек в диапазоне, удовлетворяющих заданному условию б) для подсчета пустых ячеек в диапазоне в) для подсчета заполненных ячеек в диапазоне г) подсчитывает количество числовых ячеек в выборке из заданной базы данных
45.	Для каких целей применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?	а) для равномерного распределения продуктов, составляющих смесь б) для интенсификации массообмена в) для интенсификации теплообмена г) для получения суспензий, эмульсий д) для интенсификации микробиологических процессов
46.	С помощью какого прибора определяется содержание растворимых сухих веществ в пищевых продуктах?	а) рефрактометр б) психрометр в) спектрометр г) фотоэлектрокалориметр д) гальвонометр
47.	Как называется жидкая фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтровании?	а) фильтрат б) экстракт в) эксудат г) вытяжка д) концентрат
48.	Какие из них перечисленных связнодисперсных систем относятся к микрогетерогенным?	а) суспензии б) пены в) аэрозоли г) порошки
49.	Когда применяют осаждение под действием силы тяжести?	а) в системах, где плотность компонентов существенно различна б) в системах, где плотность компонентов одинакова

		в) в системах, состоящих из множества компонентов г) в системах, состоящих из гомогенных компонентов д) в системах, состоящих из гетерогенных компонентов
50.	Какой из перечисленных процессов не относится к физико-механическим?	а) осаждение б) перемешивание в) обработка материалов паром д) фильтрация е) обработка материалов давлением

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3
0 – 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Промышленные здания классифицируют ...
2.	Какими способами рассчитывают площади помещений цехов пищевых предприятий?
3.	Что относится к несущим элементам здания?
4.	Какие бывают основания для здания?
5.	Что из себя представляет колонна?
6.	На какие категории делятся трубопроводы в зависимости от свойств транспортируемых веществ?
7.	Перечислите типы фундаментов.
8.	Назовите методы научных исследований в зависимости от сферы применения и степени общности:
9.	Охарактеризуйте методы междисциплинарного исследования
10.	Дайте определение понятию «формализация»
11.	Дайте определение понятию профессиональной компетентности исследователя.
12.	Опишите структуру экспертной системы
13.	Назовите основные типы современных экспертных систем
14.	Каковы области применения экспертных систем
15.	В чем заключена концепция ГИС – технологий?
16.	В чем суть технологии информационной поддержка жизненного цикла продукта (CALS-технологии)?
17.	Раскройте смысл понятия «право интеллектуальной собственности»
18.	Какие виды прав включают в себя интеллектуальные права?
19.	Патент – это... (продолжите).
20.	Назовите способы защиты интеллектуальных прав.
21.	Что относится к неиспользуемым отходам?
22.	Влияние каких производственных вредностей учитывают при проектировании?
23.	По функциональному назначению промышленные здания подразделяют на
24.	Что является целью охраны труда?
25.	Какие составляющие включает в себя механизм управления охраной труда?
26.	Какие основные методы используются для управления охраной труда?
27.	Как определяется гигиена производственной среды?
28.	Какие изменения происходят при сокращении длительности технологических операций?

29.	Что означает, по сути, риск, как один из приемов оценки производственных опасностей (или вредностей)?
30.	Что представляет собой система управления охраной труда (СУОТ) на предприятии?

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОПК-6

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.1. Знает: приоритетные направления развития системы образования Российской Федерации, законы и иные нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в сфере образования в Российской Федерации.	Основы преподавания профессиональных дисциплин
	ОПК-6.2. Знает: содержание основных нормативных документов, необходимых для проектирования образовательной программы; структуру образовательной программы и требования к ней; виды, функции научно-методического обеспечения.	
	ОПК-6.3. Умеет: проектировать отдельные структурные компоненты ООП; разрабатывать научно-методическое обеспечение их реализации.	

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
 «зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

- 5 – высокий уровень;
- 4 – средний уровень;
- 3 – низкий уровень;
- 2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Программа педагогического исследования имеет два раздела	а) методологический и процедурный б) актуальность и теоретическую новизну в) гипотезу и задачи
2.	Установите соответствие. Теоретическая функция педагогики реализуется на трех уровнях: 1. описательном 2. диагностическом 3. прогностическом	а) выявление состояния педагогических явлений и процессов б) экспериментальные исследования педагогической действительности и построение на их основе моделей преобразования этой действительности в) изучение передового и новаторского педагогического опыта
3.	Установите соответствие. Технологическая функция педагогики реализуется на трех уровнях 1. проективном 2. преобразовательном 3. рефлексивном	а) разработка методических материалов, воплощающих теоретические концепции б) оценка влияния результатов научных исследований на практику обучения и воспитания в) внедрение достижений педагогической науки в образовательную практику с целью ее совершенствования и реконструкции.
4.	Базовой научной дисциплиной, изучающей закономерности обучения и воспитания человека, является _____ педагогика	а) социальная б) возрастная в) общая г) сравнительная
5.	Методика педагогического исследования включает в себя	а) способы воспитания и обучения б) способы организации педагогического исследования в) закономерности педагогического исследования г) интерпретацию полученных результатов д) порядок применения методов исследования
6.	Уровень компетентности и методологической рефлексии исследователя определяют методологическую(-ое)	а) культуру б) творчество в) мастерство г) умение
7.	Предмет педагогики	а) технологии воспитательного процесса б) личность воспитанника в) содержание воспитания г) развитие человека д) закономерности процесса воспитания
8.	Педагогические методы исследования	а) реферирование б) беседа в) анализ продуктов деятельности г) наблюдение д) социометрия
9.	Совокупность технических приемов,	а) технология

	связанных с данным исследованием	б) методика в) принцип
10.	Выделение и рассмотрение отдельных сторон, признаков, особенностей, свойств педагогических явлений, группировка, систематизация, выявление в них общего и особенного предполагает ...	а) математический метод б) моделирование в) теоретический анализ
11.	Профессиональная ориентация – это система взаимосвязанных компонентов: ...	а) профдиагностика б) самообразование в) профессиональное просвещение г) профессиональный отбор д) развитие общей культуры
12.	Форма профессиональной ориентации, предполагающая оказание помощи учащимся в выборе профессии, называется	а) собеседование б) консультацией в) просвещением г) диагностикой
13.	Демократический стиль управления – ...	а) сочетание коллегиальности и единоначалия б) ведущую роль администрации в) представление полной свободы подчиненным г) использование административных методов
14.	Стили с учётом характера управления деятельностью студентов: ...	а) авторитарный, демократический, либеральный б) эмоционально-импровизационный, эмоционально-методический, рассуждающе-методический в) индивидуалистический стиль, амбивалентный г) копирующий стиль, ориентированный на результат
15.	Стиль, при котором преподаватель ориентирован как на <i>процесс</i> , так и на <i>результат</i> обучения	а) рассуждающе- методический б) эмоционально-импровизационный в) рассуждающе-импровизационный г) эмоционально- методический
16.	Стиль, при котором преподаватель ориентирован в основном на <i>результат</i> обучения (один верный ответ)	а) рассуждающе-методический б) эмоционально-импровизационный в) рассуждающее- импровизационный г) эмоционально- методический
17.	Установите соответствие. Группы педагогических умений: 1. умения управлять собой 2. умения взаимодействовать	а) владение своим телом б) владение эмоциональным состоянием в) организаторские г) владение техникой контактного взаимодействия д) дидактические е) владение техникой речи
18.	Укажите соответствие. Согласно ФГОС ВО по программе магистратуры выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений. 1. К обязательной части программы относятся дисциплины и практики, обеспечивающие формирование ... 2. К части программы, формируемой участниками образовательных отношений, относятся дисциплины и практики, обеспечивающие формирование	а) общепрофессиональных компетенций (ОПК) б) универсальных компетенций (УК) в) профессиональных компетенций (ПК)
19.	Основу компетенции составляют	а) знания как когнитивный компонент б) умения в) навыки г) эмоции д) ценностно-смысловое отношение к профессии
20.	Процесс тестирования может быть разделен на такие этапы, как ...	а) выбор теста б) проведение тестирования в) интерпретация результатов г) корректировка

		д) самоанализ
21.	Учебный план – это нормативный документ, определяющий ...	а) перечень предметов, изучаемых в данном учебном заведении б) количество времени на изучение тем курса в) максимальную недельную нагрузку учащихся г) перечень наглядных пособий д) количество часов в неделю на изучение каждого предмета
22.	Видами педагогического контроля в зависимости от временного показателя являются ...	а) самоконтроль б) текущий в) итоговый г) фронтальный д) предварительный
23.	Этап планирования занятия включает в себя такие взаимосвязанные стадии, как ...	а) разработка дидактического аппарата б) установление структуры урока с проработкой учебных ситуаций в) определение целей урока г) определение критериев эффективности урока д) проведение педагогической диагностики
24.	Закрепление как этап занятия включает в себя: ...	а) специальные задания после объяснения материала б) разъяснение основных идей учебного материала в) выработку умений применения знаний г) воспроизведение учебного материала д) связь теоретического материала с практикой
25.	Отметкой в дидактике называют ...	а) количественный показатель оценки знаний б) обеспечение обратной связи с учащимися в) качественный показатель уровня и глубины знаний учащихся г) метод устного контроля
26.	Для развития мышления наиболее эффективен такой метод обучения, как ...	а) дискуссия б) рассказ в) показ г) игра
27.	При выборе линейной структуры изложения содержания нужно придерживаться ...	а) доступности б) историзма в) возрастных особенностей г) активности и сознательности д) последовательности и систематичности
28.	В плане занятия вне зависимости от его оформления должны быть указаны ...	а) содержание учебного материала б) пояснительная записка в) распределение часов на каждую учебную тему г) структура занятия д) образцы решения учебных задач
29.	Такие методы обучения, как объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, исследовательский, проблемного изложения, эвристический, выделяются по основанию	а) характера познавательной деятельности учащихся б) функции обучения в) логика передачи и восприятия информации г) источники знаний
30.	Формы организации обучения классифицируются по основаниям ...	а) количество учащихся б) совокупность технологий обучения в) особенность учебного материала г) место проведения занятий д) продолжительность учебных занятий
31.	К достоинствам дистанционного обучения относится ...	а) взаимодействие в образовательном процессе б) учет индивидуальных способностей, потребностей учащихся в) постоянный контроль г) репродуктивный характер усвоения знаний
32.	К видам деловой игры относят:	а) производственные б) исследовательские в) квалификационные или аттестационные г) дидактические (учебные)

		д) соревновательные е) ролевые
33.	Преимущества игровых технологий обучения: ...	а) превращение игрового действия в самоцель б) активная позиция обучающихся в) повышается мотивация, степень эмоциональной включенности в учебный процесс г) знания приобретают личностный характер д) игра сопровождается неизменным интересом, любопытством. е) игровые технологии относительно не критичны к числу участников
34.	Учебный элемент подразумевает: ...	а) список необходимого оборудования и материалов б) игра в) учебный материал в виде краткого конкретного текста г) практические занятия для отработки необходимых навыков и умений д) контрольная работа
35.	Задачи ролевой игры:	а) формирование новых поведенческих моделей б) создание условий для получения обратной связи в) развитие когнитивных способностей г) развитие эмпатийных способностей д) развитие коммуникативных навыков е) тренировка навыков уверенного поведения
36.	Функции портфолио:	а) диагностическая б) целеполагания. в) коммуникативная г) мотивационная д) информационная е) оценивания ж) контролирующая
37.	Установите соответствие. Преимущества и ограничения портфолио. 1. Портфолио документов 2. Портфолио процесса	а) итоговая балльная оценка делает портфолио этого типа действенным механизмом определения образовательного рейтинга учащегося б) данный вид портфолио способствует развитию навыков профессиональной рефлексии в) дает представление только о результатах, но не описывает процесса индивидуального развития студента, разнообразия его творческой активности, его учебного стиля, интересов и т.п. г) сложность в выработке объективных критериев оценивания предоставляемых работ
38.	Преимущества и ограничения портфолио. 1. Показательное портфолио 2. Портфолио работ	а) дает широкое представление об учебной динамике по изучаемому предмету б) представляет широкий массив информации, который трудно систематизировать и оценить в) демонстрация творческих способностей учащихся г) отсутствует возможность проследить динамику процесса
39.	Действующие лица при реализации технологии дебатов:	а) судьи б) команда утверждения в) команда отрицания г) таймкипер д) тьюторы е) аналитик
40.	К современным образовательным технологиям относят ...	а) здоровьесберегающие б) информационно-коммуникационные в) обучение в сотрудничестве г) объяснительно-иллюстративную д) проекты и кейс- технологии е) развитие «критического мышления»
41.	Государственный образовательный	а) гарантирует получение бесплатного общего и на

	стандарт в условиях современной системы образования по закону Российской Федерации «об образовании»	конкурсной основе бесплатного профессионального образования в государственных и муниципальных образовательных учреждениях б) обеспечивает право на равноценное образование в) разграничивает компетенции в области образования между органами государственной власти и управления различных уровней г) является основой объективной оценки уровня образования и квалификации выпускников независимо от формы получения образования
42.	Структурными элементами перспективного плана учебного заведения являются:	а) деятельность по составлению расписания б) развитие материально-технической базы и учебно-методическое оснащение школы в) организация деятельности учащихся по применению знаний г) перспективы развития контингента учащихся по годам д) задачи школы на планируемый период
43.	Главным структурным элементом системы образования являются ...	а) федеральные органы управления образованием б) образовательные программы и государственные образовательные стандарты в) образовательные учреждения г) коллегиальные органы управления
44.	Права учащихся образовательного учреждения определяются ...	а) программой развития учреждения б) образовательной программой в) положением об образовательном учреждении г) уставом образовательного учреждения
45.	Комплекс международно-правовых стандартов в отношении защиты и обеспечения благополучия детей содержится в(во) ...	а) «Конвенции ООН о правах ребенка» б) «Декларации «Мир, пригодный для жизни детей» в) «Всеобщей декларации прав человека» г) «Конституции Российской Федерации»
46.	В соответствии с типовым положением учредителем государственного образовательного учреждения является ...	а) федеральный орган государственной власти или орган государственной власти субъекта РФ б) частное лицо в) коммерческая организация г) коммерческая организация д) орган местного самоуправления
47.	Государство обеспечивает право граждан на образование путем ...	а) создания органов самоуправления в образовательных учреждениях б) создания системы образования и соответствующих социально-экономических условий в) соблюдения Конституции Российской Федерации
48.	Документ, разработанный преподавателем, являющийся основой для преподавания учебной дисциплины	а) госстандарт б) федеральный закон в) рабочая программа г) целевая программа
49.	Компьютерная программа входит в классификацию средств обучения по ...	а) характеру воздействия б) составу объектов изучения в) уровням содержания образования г) носителю информации
50.	Современной педагогической технологией является ...	а) здоровьесберегающая б) педоцентризм в) прагматизм г) техницизм

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 - 40	4
15 – 30	3
0 - 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Перечислите основные программы профессионального обучения.
2.	Чем отличаются основные программы профессионального обучения?
3.	Что определяет Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения?
4.	Дайте понятие «образовательная программа»
5.	Что определяет результат освоения программы профессионального обучения?
6.	Что такое паспорт программы?
7.	Что такое учебный план?
8.	Что такое календарный учебный график?
9.	Что такое программа профессионального модуля и каково ее содержание?
10.	Программа учебной дисциплины. Дать характеристику.
11.	Для чего применяют оценочные средства?
12.	Дать краткую схему алгоритма разработки основных программ профессионального обучения
13.	Как осуществляется поиск профессионального стандарта, на основе которого будет разработана программа?
14.	Как осуществляется определение уровня квалификации?
15.	На основании чего происходит определение видов деятельности и составляющих их компетенций?
16.	Что включает Фонд оценочных средств?
17.	Чем руководствуются при разработке критериев оценки?
18.	Что определяет составляющие элементы программы?
19.	Для чего предназначены Федеральные государственные образовательные стандарты высшего профессионального образования?
20.	Дайте краткую характеристику разработки учебного плана и календарного графика.
21.	Структура учебно-методического комплекса дисциплины.
22.	При реализации учебного процесса по технологии дистанционного обучения (ДОТ) что учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД ДОТ) должен дополнительно содержать?
23.	Изложите кратко порядок разработки и оформления УМКД
24.	Какова цель разработки учебно-методического комплекса?
25.	Перечислите основные задачи УМКД.
26.	Что включает в себя нормативный комплект УМКД?
27.	Что входит в комплект учебно-методических материалов?
28.	Что содержит методический комплект «Фонд оценочных средств»?
29.	Перечислите, что включает методический комплект «Курсовых работ (проектирования)»
30.	Перечислите, что включает методический комплект «Внеаудиторная самостоятельная работа студентов»

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПК-1

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии и новые виды продуктов питания из водных биоресурсов	ПК-1.1. Знает показатели патентоспособности, технического уровня новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов.	Право интеллектуальной собственности
	ПК-1.2. Проводит патентные исследования по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов.	Сенсорный анализ продуктов из водных биоресурсов
	ПК-1.3. Оформляет заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов.	Производственная практика – научно-исследовательская

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
«зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» – компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

5 – высокий уровень;

4 – средний уровень;

3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

№	Вопрос	Варианты ответов
1.	Отличительными признаками научного исследования являются:	а) целенаправленность б) поиск нового в) систематичность г) строгая доказательность д) все перечисленные признаки
2.	Система институтов интеллектуальной собственности в настоящее время является подотраслью:	а) конституционного права б) административного права в) гражданского права
3.	Процедура оформления патентных прав включает ...	а) три стадии: составление и подачу заявки, рассмотрение заявки в Патентном ведомстве, выдачу патента б) две стадии: составление и подачу заявки, выдачу патента в) одну стадию: выдачу патента
4.	Для соавторства в отношении изобретения является характерным ...	а) совместный труд нескольких лиц б) принадлежность авторского права на изобретение всем, кто над ним работал в) создание долевой собственности на результаты интеллектуальной творческой деятельности
5.	К какому виду ответственности относится «...наложение на граждан штрафа в размере от 1500 до 2000 рублей с конфискацией контрафактных экземпляров произведений и фонограмм, а также материалов и оборудования, используемых для их воспроизведения...»	а) к гражданско-правовой ответственности б) к административной ответственности в) к уголовно-правовой ответственности
6.	Автором изобретения, полезной модели или промышленного образца признается	а) лицо, творческим трудом которого создан соответствующий результат интеллектуальной деятельности б) лицо, указанное в качестве автора в заявке на выдачу патента в) верно а) и б)
7.	Принципами авторского права являются ...	а) правовое регулирование творческой деятельности б) сочетание личных интересов автора с общественными интересами в) свобода творчества
8.	Принципами авторского права являются ...	а) правовое регулирование творческой деятельности б) сочетание личных интересов автора с общественными интересами в) свобода творчества
9.	К показателям качества относят:	а) микробиологические б) органолептические, физико-химические в) радиологические г) паразитологические
10.	Каким документом/ми регламентируются органолептические показатели рыбы и рыбной продукции?	а) ТР ТС 021/2011 б) ТР ЕАЭС 040/2016 в) ГОСТом или ТУ на конкретный вид продукции г) ГОСТ 7636
11.	Для органолептической оценки рыбопродуктов из транспортной тары осмотру подвергаются:	а) 1–2 кг продукта б) 3–5 кг продукта в) 6–7 кг продукта
12.	Потребительскими свойствами называют свойства товара (выберите ответ):	а) обуславливающие его назначение в процессе потребления и эксплуатации б) обуславливающие его полезность в процессе потребления и эксплуатации в) обуславливающие его эстетичность в процессе потребления и эксплуатации г) обуславливающие его привлекательность в процессе

		потребления и эксплуатации.
13.	Является ли органолептический синонимом сенсорного анализа?	а) Да б) Нет в) Да, но только при анализе определенных групп продуктов
14.	Влажность пищевых продуктов – это (выберите ответ)	а) выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционно-связанной воды к их первоначальной массе б) выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта в) выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды к их массе г) выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта
15.	Сухие вещества пищевых продуктов представлены (выберите ответ):	а) водой, крахмалом, сахарозой, ферментами б) глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом в) всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды г) всеми веществами, содержащимися в продукте кроме воды и зольных элементов
16.	Биологическая ценность пищевого продукта складывается из биологической полноценности и биологической эффективности. Биологическая полноценность – это (выберите ответ):	а) показатель качества пищевого белка, отражающий его аминокислотный состав б) показатель качества жировых компонентов, отражающих содержание полиненасыщенных жирных кислот в) показатель качества углеводов, отражающий содержание моносахаридов г) показатель качества минерального состава пищевого продукта, отражающий содержание микроэлементов
17.	Аверсия – это ...	а) свойство продукта, который по своим органолептическим показателям положительно принимается отдельными людьми или группой населения. б) свойство продукта вызывать у человека аппетит в) крайне неприятное чувство, вызванное каким-либо воздействием, отвращение.
18.	Может ли термин «вкусность» использоваться в качестве термина «флейвор»?	а) Нет б) Да в) Да, но только для растительного сырья
19.	Может ли быть защищен патентованием состав продукта?	а) Да, патентом на изобретение б) Нет в) Да, только как полезная модель г) Да, только регистрацией как произведение
20.	Применительно к пищевым продуктам технический результат может выражаться в улучшении качественных или органолептических показателей.	а) Нет б) Да в) технический результат должен выражаться в улучшении качественных и органолептических показателей одновременно
21.	Если пищевой продукт или его упаковка имеют оригинальный внешний вид, они могут быть защищены ...	а) патентом на изобретение б) патентом на промышленный образец в) патентом на полезную модель г) товарным знаком
22.	Качественная оценка выражается _____ (1), а количественная, характеризующая интенсивность ощущения, – _____ (2). (Выберите соответствие)	а) в числах или графически б) с помощью дескрипторов
23.	Лицо, привлекаемое для органолептического анализа: 1. отобранный испытатель 2. неподготовленный испытатель 3. ознакомленный испытатель 4. эксперт (Выберите соответствие)	а) Лицо, которое обладает соответствующими знаниями, опытом и компетенцией и дает заключение при рассмотрении какого-либо вопроса. б) Лицо, выбранное для участия в органолептическом анализе без учета каких-либо критериев. в) Лицо, которое уже принимало участие в органолептических исследованиях. г) Лицо, выбранное для участия в органолептическом анализе

		с учетом индивидуальной сенсорной чувствительности.
24.	Выберите соответствие: 1. Эксперт-испытатель 2. Специализированный эксперт	а) испытатель, обладающий опытом работы с каким-либо продуктом и/или знакомый с технологией производства данного продукта и/или маркетингом данного продукта, способный выполнить его органолептический анализ, оценить или спрогнозировать эффект от изменения состава сырья, рецептуры, условий производства, хранения, старения продукта и т.п. б) испытатель, обладающий высокой сенсорной чувствительностью и опытом работы с методами органолептической оценки, способный проводить анализ различных продуктов с высокой степенью достоверности и воспроизводимости.
25.	Выберите соответствие: 1. Основной вкус 2. Пресный вкус 3. Слабый вкус 4. Плоский вкус 5. Нейтральный вкус	а) Продукт, не имеющий характерного вкуса и/или флейвора. б) Характеристика продукта, восприятие которого находится ниже ожидаемого органолептического уровня. в) Характеристика продукта, восприятие которого находится ниже ожидаемого органолептического уровня. г) Любой из характерных вкусов: кислый, горький, соленый, сладкий, щелочной, умами, металлический. д) Характеристика продукта с гораздо более низким уровнем характерного вкуса и/или флейвора, чем ожидается.
26.	Если технический результат заключается в улучшении органолептических свойств, то ...	а) для его подтверждения приводятся данные о дегустации с результатами органолептической оценки б) дегустации проводится соответствующими специалистами – дегустаторами в) Органолептическая оценка не является техническим результатом.
27.	Качественными показателями продукта, являющимися техническим результатом при патентовании, относятся следующие свойства:	а) вязкость б) вкус в) послевкусие г) кислотность д) твердость е) консистенция
28.	Органолептическими показателями продукта, являющимися техническим результатом при патентовании, относятся следующие свойства:	а) вязкость б) липкость в) послевкусие г) кислотность д) запах е) консистенция
29.	Патент удостоверяет...	а) приоритет изобретения, полезной модели или промышленного образца б) авторство в) исключительное право на изобретение, полезную модель или промышленный образец г) только приоритет изобретения и авторство
30.	Какие объекты патентного права должны обладать критерием «промышленная применимость»?	а) изобретение б) полезная модель в) промышленный образец
31.	Текстура продукта – совокупность ... характеристик продукта, которые воспринимаются механическими, тактильными и там, где это возможно, визуальными и слуховыми рецепторами.	а) механических б) геометрических в) поверхностных г) вкусовых
32.	К механическим параметрам продукта относят ...	а) твердость б) размер и форма частиц в) вязкость г) клейкость д) эластичность
33.	Поверхностные характеристики...	а) связаны с ощущениями, даваемыми присутствием воды в продукте

		б) связаны с ощущениями, даваемыми присутствием жиров в продукте в) зависят от макроструктуры продукта и связаны с размером, формой и ориентацией составляющих текстуру частиц.
34.	Термин «вкус» НЕ должен применяться для обозначения совокупности ... ощущений	а) вкусовых б) обонятельных в) тактильных (тригеминальных) г) Нет правильных ответов
35.	Замысел исследования – это...	а) основная идея, которая связывает воедино все структурные элементы методики, определяет порядок проведения исследования, его этапы б) литературное оформление результатов исследования в) накопление фактического материала
36.	Метод научного познания, основанный на изучении каких-либо объектов посредством их моделей:	а) моделирование б) аналогия в) эксперимент г) синтез
37.	Обычно научное исследование состоит из трех основных этапов. Какой из перечисленных ниже этапов лишний?	а) подготовительный б) творческий в) исследовательский г) заключительный
38.	Определение объекта и предмета, цели и задач происходит на ... этапе научного исследования	а) подготовительном б) втором в) исследовательском г) заключительном
39.	Научное исследование характеризуется:	а) полнотой б) объективностью в) бездоказательностью г) точностью
40.	Определите методы исследования для эмпирического уровня познания:	а) гипотетический; б) анализ; в) наблюдение; г) эксперимент; д) измерение; е) обобщение.
41.	Определите методы исследования для теоретического уровня познания:	а) гипотетический; б) анализ; в) наблюдение; г) синтез д) индукция; е) аналогия
42.	Какие внутренние системообразующие факторы Вы знаете?	а) целевые б) экономические в) правовые г) стратегические д) функциональные
43.	Какие внешние системообразующие факторы Вы знаете?	а) целевые б) экономические в) правовые г) стратегические д) функциональные
44.	Какие методы и подходы существуют для описания процессов?	а) блок-схема б) карта процесса в) словесное описание г) иллюстрация
45.	Расположите последовательно этапы научного планирования при проведении исследований	1) накопление первичных данных, 2) закладка эксперимента, 3) планирование, 4) математический анализ с последующим формулированием выводов и предложений
46.	Какое определение соответствует терминам:	а) эксперимент; б) научное исследование.

	1) Это деятельность, направленная на всестороннее изучение объекта, процесса или явления, их структуры и связей, а также получение и внедрение в практику полезных для человека результатов; 2) Это исследовательская стратегия, в которой осуществляется целенаправленное наблюдение за каким-либо процессом в условиях регламентированного изменения отдельных характеристик условий его протекания.	
47.	Укажите соответствие определения различным назначениям научных исследований: 1) это исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач; 2) это экспериментальная или теоретическая деятельность, направленная на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей природной среды; 3) это исследования, направленные на определение перспективности работы над темой, нахождение путей решения научных задач.	а) Фундаментальные б) Прикладные в) Поисковые
48.	Укажите, какое определение соответствует терминам: 1) это деятельность, направленная на всестороннее изучение объекта, процесса или явления, их структуры и связей, а также получение и внедрение в практику полезных для человека результатов; 2) это процесс отражения и воспроизведения действительности в мышлении субъекта, результатом которого является новое знание о мире. Этому виду деятельности присущи логическая обоснованность, доказательность, повторяемость познавательных результатов; 3) это особый вид познавательной деятельности, нацеленный на выработку объективных, системно организованных и обоснованных знаний о мире.	а) Наука б) Научное исследование в) Научное познание
49.	Научно-исследовательская деятельность предполагает следующие этапы ... (расположите в порядке последовательности)	1) сбор фактического материала; 2) выбор методов исследования; 3) обработка результатов исследования и их обсуждение; 4) определение проблемы, предмета и объекта исследования; 5) изучение работ предшественников (истории вопроса) и определение темы исследования; 6) формулировка выводов и заключения; 7) формулировка цели, задач и гипотезы исследования.
50.	Соотнесите термины и определения: 1) это логически обоснованное	а) Цель исследования б) Гипотеза исследования

	предположение о структуре изучаемого предмета, о характере и сущности связей между изучаемыми явлениями и факторами, их детерминирующими; 2) это решение, изучение того вопроса, который составляет проблему исследования, уточненную в процессе анализа соответствующей литературы.	
--	---	--

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3
0 – 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Назовите понятие и признаки авторского права.
2.	Виды ответственности за нарушение авторских и смежных прав
3.	Что такое патентное право?
4.	Что считается нарушением авторских прав?
5.	Назовите условия патентоспособности изобретения
6.	Что является основанием для возникновения соавторства?
7.	Какой орган исполнительной власти осуществляет защиту интеллектуальной собственности?
8.	Гражданско-правовая ответственность за нарушение прав на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации.
9.	Административная ответственность за нарушение авторских и смежных прав.
10.	За какие виды нарушения интеллектуальных прав предусмотрена уголовно-правовая ответственность?
11.	Какие показатели качества относятся к органолептическим?
12.	Как называется раздел науки о запахах?
13.	Какими сенсорными органами воспринимается флевор продукта?
14.	Какой вид вкуса воспринимают рецепторы на корне языка?
15.	Какие ощущения называют тактильными?
16.	На какие два класса подразделяют методы сенсорной оценки?
17.	К различительным качественным методам анализа относят:
18.	Какие из методов органолептического анализа применяют для определения слабо выраженных различий?
19.	Какие методы относятся к различительным количественным?
20.	Дайте определение понятию «уровень качества продукции»?
21.	Что такое сенсорная память?
22.	Что такое сенсорный минимум?
23.	Об органолептических показателях качества рыбы-сырца судят по состоянию ее отдельных органов и тканей, оцениваемых по ряду признаков. По каким признакам?
24.	Сенсорный анализ –
25.	Органолептический анализ – ...
26.	Что позволяет определить проверка на «вкусовой дальтонизм»?
27.	Какой концентрации готовятся основные растворы при проверке на «вкусовой дальтонизм»?

28.	Какие специальные характеристики используют при описании цвета?
29.	Какие балловые шкалы сенсорного анализа пищевых продуктов Вам известны?
30.	Что отражает коэффициент весомости?

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПК-2

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПК-2. Способен разрабатывать техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов производства новых продуктов питания	ПК-2.1. Знает виды, структуру, требования к разработке нормативной и технической документации.	Методология проектирования продуктов питания из водных биоресурсов
	ПК-2.2. Владеет навыками оформления технической документации.	Производственная преддипломная практика Производственная практика – научно-исследовательская

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
 «зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

- 5 – высокий уровень;
- 4 – средний уровень;
- 3 – низкий уровень;
- 2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Для чего на производстве существует техническая документация?	а) вырезки из газет б) докладные и объяснительные в) набор графических и текстовых документов
2.	Отношение линейных размеров изображения к действительным размерам предмета называется _____	а) рисунок б) масштаб в) чертеж г) пропорция
3.	Наиболее распространенными являются расчетные методы комбинирования белковых композиций, основанные на принципах...	а) замены и замещения б) замещения и обмена в) пищевой комбинаторики
4.	Найдите ошибку. При проектировании обогащенных и функциональных ППП перспективными пищевыми ингредиентами являются...	а) пищевые волокна б) витамины в) природные антиоксиданты г) минеральные макро- и микроэлементы д) пищевые добавки е) полезная микрофлора и ее метаболиты продукты пчеловодства
5.	Разработку конструкторской документации осуществляют на основе стандарта _____	а) ЕСТД б) ЕСКД в) КСТД г) КСКД
6.	Как называется графическое изображение, обозначенное на рисунке буквой В?	а) чертеж б) эскиз в) технический рисунок г) чертеж общего вида д) сборочный чертёж
7.	Что обозначает надпись на чертеже М 1 : 2?	а) размеры детали в два раза меньше размеров изображения б) размеры изображения в два раза меньше действительных размеров детали в) размеры изображения в два раза больше действительных размеров детали г) изображение выполнено в натуральную величину
8.	Как называется часть производственного процесса, выполняемая на одном рабочем месте, над одним или несколькими одновременно обрабатываемыми или собираемыми изделиями?	а) технологический процесс б) технологическая операция в) технологический переход г) технологическая карта
9.	Как называется система взаимосвязанных действий, выполняющихся с момента возникновения исходных данных до получения нужного результата.	а) технологический процесс б) технологическая операция в) технологический переход г) технологическая карта
10.	Как называется форма технологической документации, в которой записан весь процесс приготовления изделия, указаны все операции, материалы и оборудование?	а) технологический процесс б) технологическая операция в) технологический переход г) технологическая карта
11.	Выберите несколько вариантов ответа. Когда используют технологическую	а) При использовании б) При проектировании

	документацию?	в) При изготовлении г) Все ответы правильные
12.	Наиболее рациональным является...	а) четырехразовое питание б) шестиразовое питание в) трехразовое питание
13.	Сбалансированное питание – это...	а) питание при оптимальном режиме приема пищи б) питание с достаточным количеством всех компонентов, необходимых для нормальной жизнедеятельности в) полноценное питание с оптимальными количеством и соотношением всех компонентов пищи, в соответствии с индивидуальными физиологическими потребностями организма.
14.	Дольше всего в желудке задерживается:	а) белковая пища б) смешанная пища в) кондитерские изделия
15.	Для организации здорового питания относительно менее значима информация о:	а) вкусах и предпочтениях ребенка б) сбалансированности состава продукта в) калорийности продуктов питания
16.	По коэффициенту эффективности метаболизации жирных кислот (КЭМ) оценивают:	а) биологическую эффективность липидов б) биологическую значимость жира в) общий критерий алиментарной адекватности
17.	Принципы пищевой комбинаторики впервые предложены...	а) Н. Н. Липатовым б) А. А. Покровским в) А. М. Уголевым г) В. А. Тутельяном
18.	Что происходит с результатами исследований на ЭВМ при проверке адекватности математической модели и реального объекта, процесса или системы?	а) сравниваются с результатами эксперимента на опытном натурном образце б) принимаются в качестве итоговых результатов в) не принимаются во внимание г) нет правильного ответа
19.	При построении рациона необходимо учитывать...	а) режим питания б) энергетические затраты организма в) то, что в рационе должны быть только пищевые компоненты, полностью усвояемые организмом
20.	Укажите соответствие между показателем безопасности и документом, его регламентирующим: А. Бенз(а)пирен (парафины и воски: покрытие для сыров и др.) Б. Полихлорированные бифенилы (рыбные, рыборастворительные консервы и др.) В. Сульфитредуцирующие клостридии (рыбные кулинарные изделия для детского питания, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, и др.)	а) ТР ТС 021/2011 б) ТР ЕАЭС 040/2016 в) ТР ТС 022/2011 г) ТР ТС 005/2011 д) ГОСТ 7636
21.	Укажите соответствие между показателем безопасности и документом, его регламентирующим: 1. Формальдегид (бумага) 2. ДДТ и его метаболиты 3. Дифиллоботриумы, анизакисы (паразитологические показатели)	а) ТР ТС 021/2011 б) ТР ЕАЭС 040/2016 в) ТР ТС 022/2011 г) ТР ТС 005/2011 д) ГОСТ 7636
22.	Выберите необходимое соответствие в рационах питания соотношения белков, жиров и углеводов: 1. младшего дошкольного 2. школьного возраста	1) 1:2:5 2) 1:1:3 3) 1:1:4 4) 1:2:4
23.	Укажите соответствие: 1. Обязательные компоненты рецептуры	1. Макронутриенты, БАД 2. Антиоксиданты

	лечебно-профилактических продуктов (ЛППП) 2. Необязательные компоненты рецептуры ЛППП 3. Рекомендуемые компоненты рецептуры ЛППП	3. Ароматизаторы, загустители, гелеобразователи
24.	Расставьте в правильной последовательности действия в технологии комплексного моделирования:	а. Планирование модельных экспериментов б. Реализация плана эксперимента в. Определение цели моделирования г. Разработка концептуальной модели д. Программная реализация модели е. Формализация модели ж. Анализ и интерпретация результатов моделирования
25.	Определите последовательность первых шагов методологии проектирования пищевых продуктов питания (ППП):	а. идентификация всех компонентов, входящих в состав исходных ингредиентов б. проектирование основных органолептических показателей заданного ППП в. определение соотношения стабилизирующих и дестабилизирующих компонентов г. определения баланса питательных компонентов в разрабатываемом продукте д. выбор вида исходного продукта
26.	Установите соответствие между категориями новых продуктов и их характеристикой: 1. Абсолютно новые продукты 2. Усовершенствования продукта 3. Новые линии продуктов 4. Расширения продуктовых линий 5. Репозиционированные продукты 6. Снижение себестоимости продукта	а. Продукты являются новыми для данной фирмы б. Дополнения к существующим линиям продуктов в. Замена существующего продукта его улучшенным вариантом г. Репозиционирование продукта как более дешевого, со сходными преимуществами, но меньшими затратами и, следовательно, более низкой ценой д. Продукты являются абсолютно новыми для общества е. Продукты нацелены на другое применение и обычно на новый сегмент рынка
27.	На какие виды делится техническая документация?	а) ведомости б) технологическая документация в) пояснительные записки г) конструкторская документация д) эксплуатационная документация
28.	Выберите все виды конструкторской документации	а) Пояснительная записка б) Чертёж в) Квартальный отчёт г) Эскиз д) Схема е) Технические условия
29.	В каких документах регламентируется показатель МАФАНМ для свежей рыбы?	а) ТР ТС 021/2011 б) ТР ЕАЭС 040/2016 в). ТР ТС 022/2011 г). ТР ТС 005/2011 д) ГОСТ 7636
30.	Каковы функции технической документации?	а) обеспечение эффективных процедур разработки и использования информационной системы как программного продукта б) организация обмена между разработчиками и пользователями ИС в) Нет правильного ответа
31.	В ТУ не допускается применять:	а) обороты разговорной речи, техницизмы и узкопрофессиональные термины б) различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы) для одного и того же понятия в) иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке г) правильные ответы: а и в
32.	Придуманное название пищевой	а) может не отражать ее потребительские свойства

	продукции ...	б) не должно заменять собой наименование пищевой продукции в) должно отражать ее потребительские свойства
33.	ГОСТ Р 51749-2016 устанавливает общие требования к ... техническим условий на пищевую продукцию	а) построению б) содержанию в) оформлению г) согласованию и утверждению д) регистрации и отмене ТУ е) правильный ответ: б, в, г.
34.	Основная часть ТУ состоит из следующих разделов:	а) Область применения б) Требования к качеству и безопасности в) Маркировка г) Упаковка д) Правила приемки е) Методы контроля ж) Правила транспортирования и хранения з) Листа регистрации изменений
35.	Опытный образец – ...	а) изготовленный по вновь разработанной рабочей документации для проверки путем испытаний соответствия его заданным техническим требованиям с целью принятия решения о возможности постановки на производство б) объект интеллектуальных прав, относящийся к внешнему виду, дизайну и эргономическим свойствам изделия промышленного производства
36.	Совокупность взаимосвязанных процессов последовательного изменения состояния продукции от обоснования ее разработки до окончания эксплуатации и последующей ликвидации.	а) Стадии изготовления продукции б) Жизненный цикл продукции в) Результат проекта
37.	Технологическая инструкция изделия (ТИ) – ...	а) особый нормативный документ, устанавливающий нормы и соответствия к процессу производства, хранения и транспортировки товара. б) документ, содержащий правила, указания или руководства, устанавливающие порядок и способ выполнения или осуществления чего-либо. в) это стандартизированный организационно-технологический документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта.
38.	Является ли технологическая документация видом технической документации?	а) Да. б) Нет. в) Нет, за исключением технологических инструкций.
39.	В ТУ обязательно должна содержаться информация об (о):	а) области использования б) условиях хранения компонентов, применяемых для изготовления разных видов пищи в) обеспечении безопасности во время изготовления конкретного вида пищи г) требованиях, которые связаны с упаковкой, транспортировкой и маркировкой изготовленных изделий д) Все ответы верны. е) Верны ответы: б и г.
40.	Комбинированные обогатители повышенной биологической ценности получают	а) смешением белоксодержащих продуктов со взаимодополняющим жирнокислотным составом б) смешением белоксодержащих продуктов со взаимодополняющим аминокислотным составом в) смешением белоксодержащих продуктов со взаимодополняющим витаминным составом г) смешением белоксодержащих продуктов со взаимодополняющим кислотным составом

		д) смешением белоксодержащих продуктов со взаимодополняющим щелочным составом
41.	Стандарт, обеспечивающий выполнение требований, установленных нормативными правовыми актами в области технического регулирования.	а) межгосударственный стандарт б) стандарт технического регулирования в) государственный стандарт г) национальный стандарт д) гармонизированный стандарт
42.	Документ, устанавливающий нормы, правила, характеристики, принципы, касающиеся различных видов деятельности по стандартизации или ее результатов.	а) стандарт б) реестр в) нормативный документ по стандартизации г) государственный стандарт д) государственный классификатор
43.	Документом, скопированным с подлинника, полностью идентичным подлиннику, согласно классификации документов по ЕСПД, называют ...	а) подлинник б) дубликат в) копия
44.	Выберите работы, включаемые в стадию «Технические задание» по ЕСПД (ГОСТ 19.102).	а) Обоснование целесообразности применения ранее разработанных программ б) Обоснование принципиальной возможности решения поставленной задачи в) Разработка технико-экономического обоснования разработки программы г) Определение стадий, этапов и сроков разработки программы и документации на нее д) Разработка общего описания алгоритма решения задачи е) Согласование и утверждение технического проекта
45.	Укажите порядок основных стадий разработки программ и программной документации по ЕСПД.	а) Техническое задание б) Эскизный проект в) Технический проект г) Рабочий проект д) Внедрение
46.	Определение необходимости проведения научно-исследовательских работ на последующих стадиях происходит на стадии	а) Техническое задание б) Эскизный проект в) Технический проект г) Рабочий проект д) Внедрение
47.	Совокупность государственных органов, физических и юридических лиц, осуществляющих работы в области технического регулирования в пределах своей компетенции, а также нормативных правовых актов, стандартов.	а) государственная система технического регулирования б) государственный фонд нормативных правовых актов в) государственная метрологическая служба г) государственная система обеспечения единства измерений д) Государственная система по стандартизации и сертификации
48.	Консультативно-совещательный орган, создаваемый в отраслях экономики на добровольной основе для разработки стандартов и участия в создании государственной системы технического регулирования по закрепленным объектам стандартизации или направлениям деятельности	а) государственный уполномоченный орган б) технический совет по стандартизации в) технический комитет по стандартизации г) государственная система технического регулирования д) региональная организация по стандартизации
49.	Основными технологическими документами являются:	а) схема, чертеж, эскиз б) маршрутная, операционная карта и технологическая операция в) технологическая, маршрутная и операционная карта
50.	Инновационный проект представляет собой...	а) план мероприятий, направленных на повышение эффективности производства б) систему научно-технической, организационно-правовой и финансово-экономической документации, необходимой для реализации нововведения на предприятии (в организации)

	в) план работ по совершенствованию охраны окружающей среды производственную программу
--	---

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3
0 – 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Для чего на производстве существует техническая документация?
2.	Технологический документ это – ...
3.	Расшифруйте аббревиатуру. ЕСТД (ГОСТ 3.1001-2011) – это:
4.	Единая система технологической документации –
5.	Дайте характеристику типового технологического процесса
6.	Охарактеризуйте перспективный технологический процесс
7.	Технологическая операция – это ...
8.	Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах – ...
9.	Пищевая продукция нового вида – ...
10.	Допускается указывать ссылки на другие технологические документы, стандарты и технические условия на материалы (вещества) в технологических документах?
11.	Проверка соответствующих показателей качества продукции установленным техническим требованиям, называется ...
12.	Показатели качества и параметры процесса в процессе производства определяют в лаборатории, периодически отбирая пробы для анализа при ...
13.	Какие показатели влияют на качество готовых продуктов при хранении?
14.	Энергетическая ценность 100 г продукта с составом: 3,0 % – жира, 10,5 % – белка, 2,0 % – углеводов, составляет ... ккал.
15.	Срок годности пищевой продукции – ...
16.	Суточная потребность организма взрослого человека в витамине С составляет:
17.	Химические соединения, потребность в которых чрезвычайно мала: она измеряется тысячными долями грамма (мкг)?
18.	Какая информация используется при разработке норм расхода сырья?
19.	В методологии сенсорного анализа наиболее важными являются описательные методы. К описательным методам относят профильный анализ и балловую систему оценки. На чем основан профильный анализ?
20.	В методологии сенсорного анализа наиболее важными являются описательные методы. К описательным методам относят профильный анализ и балловую систему оценки. Что позволяет установить балловый метод?
21.	Температурный оптимум для ферментов животного происхождения лежит в пределах – ..., для ферментов растительного происхождения – ...
22.	Основными технологическими документами являются:
23.	Правовое и нормативное регулирование отношений, связанных с определением, установлением, применением и исполнением обязательных и добровольных требований к продукции, услуге, процессам, включая деятельность по подтверждению соответствия – это:
24.	Какие виды инструктажей проводятся по вопросам охраны труда со всеми поступающими на работу и работающими?

25.	Что является правовой основой системы управления охраной труда на предприятии?
26.	Документ, устанавливающий нормы, правила, характеристики, принципы, касающиеся различных видов деятельности по стандартизации или ее результатов – ...
27.	Какова численность дегустационной комиссии при оценке качества продуктов описательными методами?
28.	Назовите последовательность этапов оценивания уровней качества дегустируемой продукции
29.	Какие свойства характеризуют пищевую ценность продуктов питания? Какое качество зависит от органических кислот в продуктах питания?
30.	Деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПК-3

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПК-3. Применяет принципы рационального природопользования при разработке и усовершенствовании технологических процессов	ПК-3.1. Знает теоретические основы жизнедеятельности промысловых гидробионтов, факторы, влияющие на формирование биологической и промысловой продуктивности и возможности повышения пищевой ценности сырья в зависимости от условий среды обитания.	Экологическая физиология и биохимия гидробионтов Сырьевая база отрасли Биотехнология продуктов питания из водных биоресурсов Технология биологически активных веществ

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
 «зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

- 5 – высокий уровень;
- 4 – средний уровень;
- 3 – низкий уровень;
- 2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Какой из принципов рационального природопользования предусматривает планирование расхода природных ресурсов, исходя из возможностей источника их получения?	а) системный б) меры в) комплексного использования г) безотходности д) оптимизации
2.	Что такое сырьевая база?	а) база обитания водных организмов б) промысловая часть биоресурсов в) объекты питания рыб
3.	Что такое прогноз?	а) научно-обоснованная величина изъятия рыбы или других гидробионтов из водоема всеми видами промысла, рассчитанная с определенной заблаговременностью б) объем изъятия гидробионтов в зависимости от количества промысловых судов и орудий лова в) рекомендации по возможному допустимому улову на основе экспертных оценок
4.	Что такое ВДУ?	а) возможный допустимый улов б) вероятный допустимый улов в) Всероссийский допустимый улов
5.	Какая из вертикальных зон имеет определяющее значение для биопродуктивности?	а) промежуточная б) поверхностная в) глубинная
6.	В каком слое Мирового океана сосредоточено 2/3 биомассы гидробионтов?	а) от 0 до глубины 200 м б) от 0 до глубины 500 м в) от 0 до глубины 1000 м
7.	Какие виды переловов отмечаются при эксплуатации запасов гидробионтов?	а) биологический б) по возрасту и пополнению в) экономический
8.	Что такое биологические ресурсы гидросферы?	а) подводные хребты б) рыбы, моллюски, ракообразные в) растения и млекопитающие
9.	Какие типы миграций свойственны рыбам?	а) периодические и непериодические, горизонтальные и вертикальные б) нерестовые и нагульные в) зимовальные г) сезонные
10.	К нерыбному сырью относят:	а) ракообразные, моллюски, иглокожие, сцифоидные б) архебактерии Мертвого моря

		в) водоросли
11.	Природные ресурсы по производственному использованию делят на:	а) гидроресурсы б) земельные в) исчерпаемые г) неисчерпаемые д) флору е) фауну ж) исчерпаемые и возобновляемым
12.	Пищевая биотехнология направлена на...	а) использование биопотенциала микроорганизмов в промышленных целях. б) получение биологически активных веществ, которые применяются в пищевых целях. в) использование методов биотехнологии с целью получения пищевой продукции повышенной биологической ценности.
13.	Морская биотехнология – это...	а) использование биопотенциала известных гидробионтов и создание на его основе новых видов рыб и морепродуктов, а также на разработку способов их комплексного полезного использования. б) получение биологически активных веществ из ВБР, которые применяются в пищевых целях. в) применение биотехнологических методов при ведении сельского хозяйства.
14.	Пищевые пребиотики – ...	а) вещества, стимулирующие работу микроорганизмов или синтез БАВ, входящих в состав пробиотиков б) БАДы к пище, в состав которых входят живые организмы и(или) их метаболиты, оказывающие нормализующее воздействие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта в) обогащенный пищевой продукт
15.	Физиологически функциональный пищевой ингредиент, представляющий собой комбинацию про- и пребиотиков – это...	а) эубиотик б) парафармацевтик в) синбиотик г) пищевая добавка
16.	Пищевой белок – ...	а) высокомолекулярные вещества, применение которых в животноводстве позволяет повысить усвояемость кормов и обеспечивает возможность более гибко использовать доступное кормовое сырье б) белок, полученный из растений, дрожжей или микроводорослей в) группа белковых катализаторов, используемых в технологических процессах производства спирта и пива, в хлебопечении и кондитерской промышленности, крахмалопаточном производстве и производстве глюкозно-фруктозных сиропов, молочной промышленности, при переработке фруктов, в том числе виноделии
17.	Продуцентами белка являются:	а) бактерии, дрожжи, цианобактерии, водоросли, простейшие б) только цианобактерии и дрожжи в) любые микроорганизмы и плесневые грибы
18.	Укажите соответствие групп веществ и БАВ: 1. Изопреноиды 2. Флавоноиды 3. Эйкозаноиды 4. Алкалоиды	а) терпены, сапонины б) простаноиды, лейкотриены в) катехины, антоцианидины г) морфин, кофеин, кокаин
19.	Укажите соответствие: 1. Резервные полисахариды 2. Структурные полисахариды	а) гликоген б) амилопектин в) крахмал г) клетчатка д) хитин
20.	Укажите соответствие: 1. Гомополисахариды	а. амилаза, амилопектин б. хитин, хитозан

	2. Гетерополисахариды	
21.	К гликозаминогликанам (линейным неразветвлённым полисахаридам, построенным из дисахаридных фрагментов) относятся...	а) гиалуроновая кислота б) хондроинсульфаты в) простаноиды г) гепарин, гепарансульфат
22.	Разнообразие проявлений биологической активности вещества зависит...	а) от способа его попадания в организм б) от чувствительности методов, принципа подбора биообъекта и др. в) наличия или отсутствия дополнительных воздействий г) нет верный ответов
23.	Приоритетами в пищевой биотехнологии являются...	а) пищевой белок и пищевые ферменты б) функциональные пищевые продукты; пребиотики, пробиотики, синбиотики в) глубокая переработка сырья г) нет правильных ответов
24.	Какие фазы имеют место при культивировании микроорганизмов?	а) лаг-фаза, экспоненциальная б) фаза снижения скорости роста в) фаза отмирания г) фаза переменной скорости д) альтернирующая е) стационарная
25.	БАВ – это ...	а) общее название органических соединений, способных участвовать в осуществлении каких-либо функций организма и обладающих высокой специфичностью действия б) общее название органических соединений, обладающих высокой специфичностью действия в) химические вещества, обладающие высокой физиологической активностью при небольших концентрациях по отношению к определённым группам живых организмов г) все ответы верны
26.	Нутрициология – это...	а) наука, которая занимается изучением вопросов, связанных с различными аспектами: состав продуктов питания, процесс приема пищи, взаимодействие различных видов пищи, влияние пищи на организм б) наука, которая занимается изучением пищи, питания, продуктов питания, пищевых веществ и других компонентов в составе продуктов, их действие и взаимодействие, их потребление, усвоение, расходование и выведение из организма, их роль в поддержании здоровья или в развитии болезней в) гигиена питания г) все ответы верны
27.	Источником получения хитина служат (могут служить) ...	а) хрящи рыб б) панцирь ракообразных, гладиус, присоски и клювы головоногих моллюсков в) раковины моллюсков
28.	Тритерпеновые гликозиды присутствуют в ...	а) внутренностях раковинных моллюсков б) щупальцах и внутренностях голотурии в) внутренностях головоногих моллюсков г) внутренностях ракообразных
29.	Источником хондоитинсульфата у рыб является...	а) печень б) хрящи в) молоки г) кожа
30.	Из каких водорослей получают фукоидин?	а) бурых б) красных в) сине-зеленых г) зеленых
31.	Укажите соответствие групп веществ и БАВ: 1. Изопреноиды 2. Флавоноиды	а) терпены, сапонины б) простаноиды, лейкотриены в) катехины, антоцианидины

	3. Эйкозаноиды	
32.	Укажите соответствие: 1. Алкалоиды 2. Гликозиды	а) Органические соединения, молекула которых состоит из сахарной части и несакхарной, связанных через атомы углерода, кислорода, серы или азота. б) Сложные азотосодержащие соединения, в основе которых лежат самые разнообразные гетероциклические ядра: пирролидин, пиридин, хинолин, изохинолин, индол, пурин и т.д.
33.	Укажите соответствие: 1. Гомополисахариды 2. Гетерополисахариды	а) амилаза, амилопектин б) хитин, хитозан
34.	Ретинол и ретиноиды являются...	а) жирорастворимыми витаминами б) водорастворимыми витаминами в) кристаллическими веществами, растворимыми в органических растворителях
35.	Разнообразие проявлений биологической активности вещества зависит...	а) от способа его попадания в организм б) от чувствительности методов, принципа подбора биообъекта и др. в) наличия или отсутствия дополнительных воздействий г) нет верный ответов
36.	БАВ морских водорослей, оказывающие антикоагулянтное и антитромбогенное действие:	а) фиколектины б) фукоидан в) кальций спорулан г) гидрохинон
37.	ПНЖК присутствуют в значительном количестве в _____ рыб.	а) крови и кроветворных органах б) мышечной ткани в) икре г) печени
38.	Эмбриональный период развития рыб начинается с момента оплодотворения и заканчивается...	а) выходом зародыша из оболочки б) переходом на внешнее питание в) заполнением плавательного пузыря г) расходом желточного мешка
39.	Какой компонент запасных веществ икринки является основным источником энергетического обеспечения в течение эмбриогенеза...	а) углеводы (гликоген) б) белки в) триацилглицерины г) жирные кислоты
40.	Какая стадия развития личинок рыб является критической по выживаемости?	а) раскрытия рта б) завершения расходования желточного мешка и жировой капли в) завершение метаморфоза г) формирования плавников.
41.	У рыб, обитающих в разных температурных зонах, отмечаются различия в составе жирных кислот...	а) по докозагексаеновой кислоте б) по олеиновой кислоте в) по доли моноеновых жирных кислот.
42.	По содержанию какого вещества хищные рыбы отличаются от растительноядных?	а) белка б) витамина А в) липидов.
43.	Каким образом минеральные вещества из среды обитания попадают в организм рыбы?	а) через ротовое отверстие б) экстрагируются жабрами в) экстрагируются в кишечнике
44.	Роль липидов в организме рыб	а) влияют на проницаемость мембран клеток б) на активность ферментов в) являются основным источником энергии
45.	У рыб общий обмен складывается из разных форм обмена:	а) основной б) энергетический в) пластический г) генеративный д) периферический
46.	Взаимосвязь пластического и энергетического обменов:	а) при энергетическом обмене в процессе диссимиляции веществ синтезируется АТФ, при пластическом в ходе синтеза сложных органических веществ (ассимиляции) используется энергия АТФ б) при энергетическом обмене энергия химических связей

		распавшихся сложных веществ запасается в АТФ, при пластическом обмене энергия АТФ запасается в химических связях сложных веществ в процессе их синтеза.
47.	У рыб, обитающих в пресных и соленых водоемах, отмечаются различия в составе жирных кислот	а) по докозагексаеновой кислоте б) по доле высоконенасыщенных жирных кислот ω в) по доле насыщенных жирных кислот.
48.	Рыбы различаются по плодовитости: на первом месте (самая высокая) – 1, на втором – 2, затем 3 и 4. Ответ: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __	а) рыбы, прячущие или охраняющие свою икру б) вынашивающие во рту в) рыбы с пелагической икрой г) с икрой, приклеивающейся к растениям
49.	Укажите последовательность расходования запасных энергетических веществ икринки в течение эмбриогенеза.	а) белки б) триацилглицерины в) углеводы (гликоген) (на этапе дробления).
50.	Выберите соответствие. Всех рыб можно условно разделить: на живущих в морской воде – 1, живущих в солоноватых водах – 2, рыб из пресных вод – 3. Ответ: 1 __, 2 __, 3 __.	а) преобладают жирные кислоты ω 6 б) преобладают жирные кислоты ω 3 в) промежуточное положение.

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3
0 – 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Охарактеризуйте влияние абиотических факторов водной среды на физиолого-биохимическое состояние водных животных.
2.	Влияние содержания кислорода в воде на процессы белкового, липидного и углеводного обмена у гидробионтов.
3.	Осморегуляторные механизмы адаптации пресноводных рыб к изменению минерализации воды.
4.	Осморегуляторные механизмы адаптации морских костистых рыб к изменению минерализации воды.
5.	Адаптации к изменению концентрации растворенных в воде газов.
6.	Пищевые потребности рыб разных экологических групп в полиненасыщенных жирных кислотах
7.	Формы обмена веществ и их соотношения у разновозрастных групп рыб
8.	Принципы определения степени истощения половозрелых рыб

9.	Потребности рыб в белке. Незаменимые и заменимые аминокислоты
10.	Влияние состава корма для производителей рыб на качество и жизнестойкость их потомков.
11.	Влияние температуры на скорость биологических процессов у водных животных
12.	В каких местах океана отмечаются наиболее продуктивные зоны?
13.	Что такое вид?
14.	Что такое род?
15.	Что такое популяция?
16.	Что такое нектон?
17.	Какие типы миграций свойственны рыбам?
18.	Что такое анадромная миграция и каким рыбам она свойственна?
19.	Что такое катадромная миграция?
20.	Какие основные виды рыб добываются в океанической пелагиали?
21.	Перечислите основных потребителей эвфаузионных.
22.	Перечислите последовательность стадий биотехнологического процесса:
23.	В чем заключается экономическое преимущество биотехнологического производства, основанного на иммобилизованных биообъектах, перед традиционным?
24.	Дайте определение термину «мультиимидийный комплекс».
25.	Дайте определение разделу биотехнологии – пищевые биотехнологии.
26.	Из какого типа беспозвоночных выделено наибольшее количество индивидуальных веществ?
27.	Какую группу дисциплин охватывают омиксные технологии?
28.	Приведите примеры каротиноидов морского происхождения
29.	Из каких частей состоит высокомолекулярные углеводосодержащие соединения – гликозиды?
30.	Как классифицируют полисахариды? Приведите пример полисахаридов морского происхождения.

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПК-4

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПК-4. Способен разрабатывать новые технологии продуктов питания из водных биоресурсов и мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ПК-4.1. Владеет методами физического, химического, биологического анализа сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов из водных биоресурсов.	Экологическая физиология и биохимия гидробионтов Технология продуктов заданного химического состава и структуры
	ПК-4.2. На основе теоретико-экспериментальных исследований осуществляет обоснованный выбор технических решений.	Интенсификация технологии продуктов из водных биоресурсов Методология проектирования продуктов питания из водных биоресурсов Методы исследования в технологии продуктов питания Сенсорный анализ продуктов из водных биоресурсов

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
		Идентификация продуктов из водных биоресурсов Биотехнология продуктов питания из водных биоресурсов Технология биологически активных веществ

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то «зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

5 – высокий уровень;

4 – средний уровень;

3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Какой процесс лежит в основе методов мацерации, дигерирования, перколяции, перфорации?	а) Адсорбция б) Экстракция в) Абсорбция г) Сублимация
2.	Выбрать несоответствие. Экстрагент, применяемый для извлечения веществ из водного раствора, должен удовлетворять следующему	а) хорошо растворять в себе извлекаемое вещество б) по возможности больше отличаться по плотности от воды, т.е. быть тяжелее или легче воды в) вязкость его должна быть низкой. Эти условия нужны для

	требованию:	легкого расслоения фаз; г) растворим в воде д) химически инертен по отношению к извлекаемому веществу е) должен быть легколетучим растворителем, чтобы последующее удаление его не вызывало затруднений
3.	Установите соответствие 1. Гидролиз триглицеридов с образованием моноглицеридов и жирных кислот осуществляется с помощью ... 2. Фермент, расщепляющий крахмал и гликоген до мальтозы, – 3. Ферменты, осуществляющие перенос различных радикалов, остатков аминокислот и др. 4. Ферменты, катализирующие гидролитическое расщепление белков и пептидов	а) амилаза б) трансферазы в) липазы г) гидролазы
4.	К объектам биотехнологии относят...	а) биологические объекты, процессы в системах и технологиях, результаты изменений в биотехнологических системах, методы исследования, качество готовой продукции б) живые организмы (вирусы, бактерии, растения, водоросли, простейшие) в) клетки растений и животных, хромосомы, ген, БАВ г) генетически модифицированные организмы
5.	Различают следующие виды адсорбции:	а) физическую б) ионизационную в) химическую г) ферментативную
6.	2. Водные растворы этих БАВ при извлечении из сырья при встряхивании образуют стойкую пену, кроме того, они обладают гемолитической активностью	а) сердечные гликозиды б) сапонины в) тиогликозиды г) иридоиды
7.	3. Установите соответствие между витаминами и симптомами их недостатка 1. рахит, нарушение обмена кальция 2. «куриная слепота» (гемералопия) 3. повышенная утомляемость 4. кровоточивость дёсен	а) С б) D в) А г) В₇ (Н)
8.	К объектам биотехнологии относят...	а) биологические объекты, процессы в системах и технологиях, результаты изменений в биотехнологических системах, методы исследования, качество готовой продукции б) живые организмы (вирусы, бактерии, растения, водоросли, простейшие) в) клетки растений и животных, хромосомы, ген, БАВ г) генетически модифицированные организмы
9.	Степень сбалансированности продукта по биологически активным веществам – ...	а) биологическая ценность продукта б) пищевая ценность продукта в) энергетическая ценность продукта
10.	При снижении температуры среды обитания депонированные жиры всегда содержат ...	а) большое количество ненасыщенных жирных кислот б) большое количество насыщенных кислот в) большое количество свободных жирных кислот
11.	В мальковый период преобладают процессы ...	а) ассимиляции б) диссимиляции
12.	Какие органы рыб претерпевают наименьшие изменения в процессе истощения?	а) кишечник б) мозг в) сердце г) селезенка

13.	Период половозрелости рыб характеризуется преобладанием генеративной формы обмена, энергия тратится в основном на ...	а) развитие половой системы б) создание запасов для миграций, зимовок, размножения в) рост рыбы
14.	Укажите правильный режим нагревания при перемешивании фаршевой смеси при производстве рыбных колбас и сосисок:	а) 40–45 мин при $t = 15-20^{\circ}\text{C}$ б) 8–12 мин при $t = 6-12^{\circ}\text{C}$ в) 15–21 мин при $t = 1-5^{\circ}\text{C}$
15.	Цель замачивания натуральных оболочек при производстве рыбных колбас и сосисок:	а) придание стенкам эластичности б) для набухания в) для проверки целостности оболочки
16.	Дубление гранул при производстве белковой икры (аналог икры осетровых) осуществляют ...	а) коньячным спиртом б) экстрактом чайного листа в) экстрактом боярышник
17.	При какой температуре может произойти явление «модори» в производстве формованных изделий из сурими?	а) $20-30^{\circ}\text{C}$ б) $0-20^{\circ}\text{C}$ в) $50-70^{\circ}\text{C}$
18.	Какие существуют способы производства рыбных белковых концентратов?	а) ферментативный б) экстракционный в) комбинированный
19.	Производстве белковой икры (аналог икры осетровых) применяют следующие компоненты:	а) экстрактом чайного листа б) FeCl_3 в) раствор пектина г) метилцеллюлоза
20.	Метод определения влаги, который основан на высушивании пробы продукта при температуре $103-105^{\circ}\text{C}$ до постоянной массы и взвешивании пробы до и после высушивания это:	а) высушивание на приборе ВЧ б) высушивание в сушильном шкафу в) дистилляционный
21.	Метод определения сухих веществ, который основан на измерении удельного веса растворов с измерением количества растворенных в них веществ это:	а) рефрактометрический метод б) ареометрический метод в) метод высушивания
22.	Метод прессования основан на:	а) на выделении воды испытуемым образцом при легком его прессовании б) сорбции выделившейся воды фильтровальной бумагой в) отделение одной фракции от другой
23.	Органолептическую ценность обуславливают следующие показатели:	а) консистенция б) аромат в) внешний вид д) экологичность упаковочных материалов е) оригинальность оформления упаковки
24.	Показатели качества лососевых видов рыб, которые используют в качестве критериев при идентификации:	а) у рыбы высокого качества должны быть выпуклые глаза, чешуя должна блестеть и быть слизистой. Жабры рыбы должны быть ярко-красными, а жаберные крышки едва приоткрытыми б) имеются серьезные повреждения, глубокие травмы и вмятины.
25.	Рыба горячего копчения из осетровых, по качеству подразделяется на следующие сорта:	а) второй, третий, особый б) экстра, высший и первый в) первый и второй
26.	При замораживании _____ происходит минимальное изменение структуры тканей:	а) жидким азотом б) льдом в) рассолом г) льдосолевой смесью
27.	Парная рыба по качеству подразделяется на:	а) свежую, сомнительной свежести и несвежую б) недоброкачественную, вялую в) доброкачественную
28.	По качеству сельди соленые делят на	а) первый и второй

	сорта:	б) высший и первый в) второй и третий экстра и высший
29.	Частиковую икру в зависимости от способа обработки подразделяют на (осуществите множественный выбор):	а) зернистую б) паюсную в) пробойную г) ястычную д) соленую
30.	В зависимости от температуры различают копчение (осуществите множественный выбор):	а) горячее б) охлажденное в) полугорячие г) холодное д) теплое
31.	Пищевые продукты имеют органолептическую ценность, которая определяется (выберите ответ):	а) количеством энергии, выделяемой из пищевых продуктов б) сбалансированностью содержания биологически активных веществ в) способностью пищевых продуктов воздействовать на органы чувств г) содержанием веществ, активно воздействующих на физиологические системы организма
32.	Эффект конвергенции– это...	а) Снижение ответной реакции, основанное на различии двух одновременных или последовательных стимулов. б) повышение ответной реакции, основанное на различии двух одновременных или последовательных стимулов.
33.	Агевзия – это...	а) отсутствие вкусовой чувствительности ко всем вкусовым веществам или же к одному веществу б) отсутствие обонятельной чувствительности к группе веществ в) отсутствие вкусовой чувствительности к группе веществ
34.	Умами ...	а) характеризует основной вкус, вызываемый водными растворами химических веществ, таких как глутамат натрия и нуклеотиды б) интенсифицирует вкус пищевого продукта, усиливает некоторые его характеристики, такие как приятность, ощущение наполненности, совершенства вкуса в) характеризует основной вкус, вызываемый водными растворами химических веществ, таких как сульфат железа г) это запах, имеющий нехарактерные для данного продукта нюансы (ноты) и вызванный его порчей или изменением.
35.	К чему приводит повышенный расход сырья?	а) К увеличению затрат труда, топлива, электроэнергии и воды на единицу продукции. б) К снижению затрат труда, топлива, электроэнергии и воды на единицу продукции. в) К снижению производительности технологических линий по готовому продукту.
36.	Относятся ли натуральные пищевые продукты, которые от природы содержат большое количество функционального ингредиента, к функциональным пищевым продуктам?	а) Нет. б) Да. в) Да, но только с высокой энергетической ценностью
37.	Выберите соответствие веществ и их функций: 1. Пищевые волокна 2. Антиоксиданты 3. Пребиотики 4. Пробиотики 5. ПНЖК	а) Участвуют в регуляции внутриклеточного метаболизма б) Оказывают положительное воздействие на процессы пищеварения, улучшают состояние кишечной микрофлоры в) Способствуют избирательной стимуляции роста и метаболической активности бактерий в толстом отделе кишечника человека г) Восстанавливают и поддерживают нормальную микрофлору организма, обладают регулирующим и стимулирующим воздействием д). Защищают организм от свободных радикалов, замедляют процессы старения

38.	Укажите соответствие для групп пищевых волокон (ПВ): 1. Элементы клеточных стенок растений (нерастворимы) 2. Элементы клеточных стенок растений (растворимые) 3. Структурные элементы животных тканей	а) Пектин б) Целлюлоза в) Альгинаты г) Инулин д) Хитин е) Каррагинаны ж) Коллаген
39.	Математическая модель представляет собой комбинацию следующих элементов:	а) переменных (входных и выходных) б) параметров в) функциональных зависимостей г) ограничений д) целевых функций (в задачах оптимизации) е) правильные ответы: а, г, д.
40.	Диета – это...	а) рацион и режим питания здорового и больного человека б) рацион больного человека в) рацион и режим питания здорового человека г) совокупность правил употребления пищи человеком
41.	Барьерное соединение – ...	а) барьер, представленный химическим соединением б) фактор, способствующий повышению стойкости и безопасности продукта в хранении при отсутствии его отрицательного влияния на качество продукта в) повреждающий фактор
42.	Укажите соответствие группы барьера и ряда признаков в классификации барьеров: 1. Природа барьера. 2. Механизмы действия 3. Способ получения 4. Влияние на единичные органолептические признаки 5. Источник происхождения	а) отсутствуют, незначительные, существенные б) физическая или химическая в) пищевые добавки, ингредиенты рецептуры, технологические среды г) непосредственно на повреждающий фактор или путем создания внешних условий д) выделение из натурального сырья или искусственный синтез
43.	Индекс надежности барьера –	а) степень положительного влияния барьера на стойкость и безопасность продукта в хранении, выражен одним из способов – уровнем контаминации, единичными показателями качества продукта, величиной зоны угнетения микроорганизмов, допустимым сроком хранения и др. б) отношение продолжительности постоянного количественного значения барьерного эффекта к общей продолжительности допустимого срока хранения продукта, обеспеченного барьером, выражен в процентах или долях единицы в) концентрация барьерного соединения или режимные параметры воздействия барьерного средства, которые обеспечивают максимально возможный барьерный эффект при условии отсутствия отрицательного влияния барьера на качество и безопасность пищевого продукта
44.	Укажите соответствие. 1. Барьеры одностороннего действия 2. Барьера комплексного действия	а) добавки-структурообразователи б) фитоконцентрированные композиции в) антиоксиданты г) антисептики д) регуляторы кислотности е) фитоконцентраты
45.	Хитозан как барьер комплексного действия обладает	а) антимикробной активностью б) антиоксидантная активность в) энергетической ценностью г) биологической ценностью белкового компонента
46.	Возможно ли применение электроаэроионизации в качестве барьерного средства в технологии рыбной продукции?	а) Да, за счет антимикробной активности аэроионов. б) Да, за счет антимикробной активности аэроионов и их обезвреживающей способности. в) Да, за счет высокого барометрического давления г) Нет

47.	Пищевая продукция нового вида – ...	а) пищевая продукция, ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО или с их использованием б) пищевая продукция, ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, полученная традиционным способом в) специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности г) пищевая продукция для детского питания, которую начинают вводить в рацион питания детей первого года жизни
48.	Ассимиляция – это ...	а) процесс накопления питательных веществ и энергии в организме б) процесс расхода питательных веществ организмом в) процесс накопления и расхода питательных веществ организмом
49.	Укажите методы идентификации пищевой продукции:	а) по наименованию б) визуальным методом в) органолептическим методом г) аналитическим методом д) Применяют все указанные методы.
50.	Пищевая рыбная продукция, воспроизводящая органолептические показатели заданного продукта – ...	а) фальсифицированная пищевая рыбная продукция б) имитированная пищевая рыбная продукция в) натуральная пищевая рыбная продукция г) пищевая продукция аквакультуры

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3
0 – 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Особенности обмена веществ в период откладывания половых продуктов у рыб в миграционный период
2.	Энергетическое обеспечение метаболических процессов у рыб во время ювенольного периода
3.	Основные периоды индивидуального развития рыб
4.	Способы регулирования состава и структуры продуктов
5.	Что такое камабооко?
6.	Как формируется структура продуктов, имитирующих мясо ракообразных?

7.	Как получают белковые коагуляты типа творогов?
8.	В чем заключаются особенности технологии соусов типа майонеза?
9.	Интенсификация производства – это ...
10.	Дайте определение понятию «фактор риска».
11.	Дайте определение понятию «барьерная технология».
12.	Барьерной решеткой называется –...
13.	Перечислите основные шаги проектирования поликомпонентных продуктов
14.	Назовите основные фазы цикла деятельности проекта
15.	Стадии разработки нового продукта
16.	Назовите причины репозиционирования продуктов.
17.	Назовите категории новых продуктов.
18.	Что называют коэффициентом выхода готовой продукции? Как определяют коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции?
19.	Какие показатели включает номенклатура показателей качества продуктов?
20.	Какие два класса сенсорной оценки Вы знаете?
21.	Идентификационная экспертиза консервов из ВБР. Общие идентифицирующие признаки консервов из ВБР.
22.	Способы и методы обнаружения фальсифицированной красной и черной икры. Этапы борьбы с фальсификацией икры.
23.	Способы и методы обнаружения фальсифицированных продуктов из лососевых и осетровых видов рыб. Этапы борьбы с фальсификацией данного вида продукции.
24.	Способы и методы обнаружения фальсифицированных консервов из ВБР.
25.	Назовите приоритетные биопродукты производства пищевой биотехнологии.
26.	Дайте определение пищевой ценности продукта.
27.	Приведите примеры биопродуктов из ВБР, полученные с помощью биотехнологических методов, и источники их получения
28.	Какие вещества называются биологически активными? Приведите примеры.
29.	Назовите стадии изучения потенциального лекарственного вещества (биологически активного соединения)
30.	Назовите основные классы БАВ (по химической природе)

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПК-5

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПК-5. Способен оценивать технологические риски и осуществлять мероприятия, обеспечивающие эффективность работы системы контроля качества и безопасности производства	ПК-5.1. Оценивает технологические риски и определяет инновационно-технологические мероприятия по обеспечению безопасности продуктов питания.	Санитария и гигиена производства продуктов из водных биоресурсов Маркировка и упаковка рыбной продукции Системы обеспечения безопасности

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-5.2. Осуществляет конкретные процедуры, мероприятия по улучшению качества и безопасности производства продуктов питания.	сырья и продуктов из водных биоресурсов

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЭТАПА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка сформированности компетенции на каждом этапе (семестре) проводится опосредованно на основании результатов промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана.

Если форма контроля зачет, то
«зачтено» означает сформированность компетенции на данном этапе на среднем уровне;

«не зачтено» - компетенция на данном этапе не сформирована.

Если форма контроля «экзамен» или «зачет с оценкой», то можно сделать вывод об уровне сформированности компетенции на определенном этапе:

5 – высокий уровень;

4 – средний уровень;

3 – низкий уровень;

2 – недостаточный уровень.

Если на определенном этапе компетенция формируется при изучении нескольких дисциплин / практик, то вычисляется среднее значение по результатам промежуточной аттестации при обязательном получении всех зачетов:

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;

средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;

средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

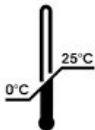
ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование оценочного средства	Показатель оценки
Тест	Количество правильно выполненных заданий теста
Задание открытого типа	Количество правильно выполненных заданий

Тест

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос	Варианты ответов
1.	Элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения и пространственного перемещения продукции, называется:	а) упаковка б) маркировка в) тара г) стерилизатор
2.	Существует ли срок вывода маркированного товара из оборота?	а) Да. б) Да, существует. По истечении 180 дней маркированный товар выводится из оборота. в) Нет, такого срока не существует.
3.	Кто будет проверять продажу маркированной рыбной продукции в магазинах?	а) «Честный знак» б) ЦРПТ в) ФНС

		г) Роспотребнадзор, ФНС
4.	Какой код используется при маркировке товаров в рамках национальной системы «Честный знак»?	а) Обычный штриховой код б) QR-код в) DataMatrix г) При маркировке товаров могут использоваться разные штриховые коды в зависимости от категории товара.
5.	Для чего нужна маркировка товаров?	а) Чтобы повысить качество товаров для конечного потребителя и защитить рынок от нечестной конкуренции б) Чтобы осуществить массовый переход на электронный документооборот (ЭДО). в) Чтобы вывести продавцов из теневой экономики и избавиться от контрафактной продукции г) Чтобы снизить налоги для тех, кто ведет бизнес честно
6.	Какая маркировка может быть нанесена на продукцию органического производства для информирования об этом факте?	а) Дополнительная маркировка органических продуктов не предусмотрена. б) Надпись «органический продукт». в) Знак соответствия, предусмотренный системой добровольной сертификации органической продукции.
7.	Какой из двух знаков является: 1. знаком обращения на рынке РФ? 2. знаком соответствия и используется только в добровольной «Национальной системе сертификации».	1. РТС  2. СРТ 
8.	Укажите соответствие манипуляционных знаков на упаковке: 1. Скоропортящийся груз 2. Пределы температуры 3. Беречь от солнечных лучей 4. Перерабатываемый пластик 5. Петля Мёбиуса	а)  б)  в)  г)  д) 

9.	Какой знак является старейшим экологическим в мире?	    а б в г
10.	Какие из единиц величин, используемых в маркировке пищевой продукции, указаны верно?	а) 100 мл б) 100г в) 250 г
11.	Комбинированные материалы упаковки	а) двухслойный или многослойный материал, слои которого не могут быть разделены без утраты функциональных или физических свойств такого материала б) композитные в) целостная\
12.	На всех ли пищевых продуктах должна быть информация о пищевой ценности?	а) Да б) Нет в) На усмотрение производителя
13.	Укажите какие пищевые продукты не требуют указания срока годности:	а) напитки, содержащие этиловый спирт, крепостью более 10 % б) мука в) поваренная соль г) сахар д) выпечка, которая, как правило, употребляется в течение 24 часов с момента ее производства е) сгущенное молоко
14.	Для каких продуктов пищевая ценность не указывается при печати этикеток?	а) ароматизаторов б) жевательной резинки в) горький шоколад г) кофе д) свежей рыбы е) сырых овощей ж) Пищевая ценность указывается для всех продуктов
15.	Укажите показатель безопасности копченой рыбы.	а). консистенция б) запах в) бенз(а)пирен г) вкус д) наличие наружных повреждений е) массовая доля поваренной соли
16.	Комиссия Кодекс Алиментариус – это?	а) орган Росстандарта б) орган Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (МГС) в) совместный орган ФАО и ВОЗ г) орган Всемирной торговой организации (ВТО) д) орган ФГБОУ ВО «КГМУ» е) орган Кабинета Министров РФ
17.	Какой документ является программой производственного контроля (ППК)?	а) документ, описывающий технологический процесс б) документ, описывающий порядок санитарной обработки оборудования в) схема периодичности контроля параметров технологического процесса г) СанПиН д) документ по организации и выполнению на предприятии

		санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий е) технический регламент
18.	Укажите принцип системы ХАССП	а) контроль качества продукции в) регламентирование сроков годности продукции г) анализ бухгалтерской отчетности д) контроль за исполнением должностных инструкций е) сертификация системы менеджмента качества
19.	Пест-контроль – это комплекс мероприятий по борьбе с чем/кем?	а) с грызунами, насекомыми, птицами, бродячими животными б) с опаздывающими на работу в) с аварийными ситуациями г) с курением на предприятии д) с инфекционными заболеваниями е) с хищениями на производстве
20.	Для каких предприятий необязательна сертификация ХАССП?	а) участвующих в тендерах б) экспортирующих продукцию в) желающих разместить логотип ХАССП на упаковке своей продукции и странице сайта г) желающих получить независимую оценку качества работы системы ХАССП д) иных, выпускающих продукцию для внутреннего рынка
21.	Укажите, какой из процессов не относится к циклу PDCA?	а) планируй б) сомневайся в) делай г) проверяй д) действуй
22.	Укажите ключевые элементы СМБПП.	а) интерактивный обмен информацией б) системный менеджмент в) программы обязательных предварительных мероприятий г) принципы анализа опасностей и критических контрольных точек (ХАССП) д) все элементы, перечисленные выше
23.	Кем утверждается программа производственного контроля предприятия?	а) Росрыболовством б) Руководителем предприятия/организации в) Россельхознадзором г) Роспотребнадзором д) Росстандартом е) Росаккредитацией
24.	Укажите, на что следует обращать внимание, если элементы СМБПП для предприятия были разработаны сторонней организацией?	а) разработаны в соответствии с ГОСТ ИСО 22000 б) применимы к производственным площадкам, процессам и продукции вашего предприятия в) адаптированы группой безопасности пищевой продукции к процессам и продукции предприятия г) внедрены, поддерживаются и актуализируются согласно требованиям ГОСТ ИСО 22000 д) сохраняются в виде документированной информации е) объединяют все требования, перечисленные выше
25.	Какая информация документируется в Программах обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)?	а) личная гигиена персонала б) процедуры отзыва продукции в) приемка (верификация) поступающего сырья, пищевых ингредиентов, упаковки г) меры по предотвращению перекрестного загрязнения д) планировка помещений е) вся информация, перечисленная выше
26.	Укажите, что не относится к чрезвычайным ситуациям?	а) природные бедствия б) экологические происшествия в) биотерроризм г) опоздание на работу д) сбои в работе водоснабжения, подачи электроэнергии или холода
27.	Какую информацию следует регистрировать для	а) данные о потребителе, кому отгрузили партию консервов б) данные о поставщиках рыбы, пищевых ингредиентов,

	прослеживаемости партии консервов «Паштет шпротный из кильки»?	упаковки в) режим стерилизации г) условия хранения д) всю информацию, перечисленную выше
28.	Из каких звеньев состоит цепочка распределения (поставок) выловленной рыбы?	а) рыболовные суда б) предприятия, осуществляющие разгрузку судов, и аукционы в) изготовители пищевой продукции г) перевозчики и склады д) торговые компании и предприятия оптовой/розничной торговли е) все звенья, перечисленные выше
29.	Дератизация – это мероприятия по уничтожению чего/кого?	а) членистоногих б) грызунов в) растительности на территории предприятия г) микроорганизмов д) архивов е) забракованной партии продукции
30.	Укажите соответствие и последовательность для цикла PDCA: 1. Планирование 2. Осуществление 3. Проверка 4. Действие	1. Действия по улучшению функционирования процесса в той степени, насколько это необходимо 2. Разработка целей системы и входящих в нее процессов, определение ресурсов, необходимых для достижения результатов, а также идентификация и рассмотрение рисков и возможностей 3. Внедрение того, что было запланировано 4. Мониторинг и (где применимо) измерение процессов и выходящих продуктов и услуг, анализ и оценивание информации и данных по результатам мониторинга, измерения и верификации; сообщение о полученных результатах
31.	Согласно ГОСТ Р ИСО 22000-2019 укажите соответствие термина определению 1. Валидация 2. Верификация 3. Мониторинг 4. Несоответствие	1. Невыполнение требования 2. Подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств 3. Получение свидетельств того, что мероприятие по управлению (или комбинация мероприятий по управлению) будет способно результативно управлять й опасностью, угрожающей безопасности пищевой продукции 4. Определение статуса системы, процесса или деятельности
32.	Укажите признаки, при наличии которых запрещена реализация (введение в обращение) мороженой рыбы.	а) без наличия глазури б) с незначительным привкусом ила (после пробной варки) в) без указания срока годности г) имеющая незначительные отклонения от разделки д) подвергнутая повторному замораживанию
33.	С какой целью осуществляется цветное зонирование на производстве?	а) закрепление работника за конкретным рабочим участком б) создание настроения во время работы в) маскировка грязных пятен на спецодежде г) пресечение блуждания работников по предприятию д) отсутствие в достаточном количестве спецодежды одного цвета для всего предприятия
34.	Укажите, какие из приведенных действий, Вы бы включили в реестр предупреждающих действий ХАССП.	а) использование металлодетектора б) порядок укладки рыбы в банки в) мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря г) разделка рыбы в соответствии с требованиями стандарта д) сортирование рыбы на размерные группы
35.	Укажите, какие параметры не рассматриваются при установлении ККТ в системе ХАССП.	а) концентрация солевого раствора б) температура процесса в) продолжительность процесса г) состав рецептуры д) длина рыбы
36.	Укажите факторы, которые не относятся к опасным в консервах из печени рыб.	а) наличие легкого привкуса горечи б) наличие пестицидов в) наличие токсичных элементов г) наличие бактерий группы кишечных палочек

		д) плотная консистенция
37.	Для уничтожения плесеней и грибов применяют пестициды группы...	а) инсектициды б) гербициды в) фунгициды г) акарициды д) зооциды
38.	Какие соединения ртути являются наиболее токсичными?	а) сулема б) метилртуть в) иодид ртути г) киноварь
39.	К какой группе пестицидов относится ДДТ?	а) инсектициды б) гербициды в) фунгициды г) акарициды д) зооциды
40.	Радиоактивный элемент цезий накапливается ...	а) в скелете б) мышцах в) селезенке г) щитовидной железе
41.	Радиоактивный элемент стронций накапливается ...	а) в костях б) мышцах в) селезенке г) щитовидной железе
42.	Источником диоксинов в биосфере являются:	а) отходы металлургической промышленности б) отходы деревообрабатывающей и целлюлозно-бумажной промышленности в) выхлопные газы автомобилей г) газы при сжигании мусора д) образуются везде, где ионы хлора (брома) взаимодействуют с активным углеродом в кислой среде
43.	Образование и поступление в биосферу активного канцерогена 3,4-бенз(а)пирена происходит в процессе:	а) сгорания нефтепродуктов б) угля в) дерева г) мусора
44.	Порчу пищевой продукции из гидробионтов могут вызывать:	а) стафилококки б) листерии в) дрожжи г) колиформы
45.	Организмы, продуцирующие фикотоксины:	а) моллюски б) цианобактерии в) креветки г) микроводоросли.
46.	Какие этапы выделяют при радиационном поражении клетки?	а) физический б) химические преобразования в) биохимический г) тотальное поражение
47.	Дефинитивным хозяином <i>Opisthorchis felinus</i> не является:	а) кошка б) человек в) рыба г) моллюск
48.	Расположите вещества по убыванию их токсичности Ответы: 1 __, 2 __, 3 __, 4 __.	Токсины, (ЛД ₅₀), мкг/кг: а) Диоксин (синтетический), 200; б) Тайпоксин (змеи), 2; г) Тетродотоксин (рыбы), 8; в) Ботулотоксин (бактерии), 0,00034.
49.	Укажите соответствие: заболевание—причина. Заболевание: 1 болезнь Минамата 2 хлоракне 3 Гаффская болезнь 4 Сигуатера	Причина, возбудители: а) токсины придонных синезеленых водорослей б) метилртуть в) цианобактерия <i>Microcystis aeruginosa</i> г) диоксин

50.	Укажите соответствие: заболевание–возбудитель. Трематодозы человека: 1. описторхоз 2. клонорхоз 3. фасциолёз	Возбудители: а) печеночный сосальщик <i>Fasciola hepatica</i> б) кошачья двуустка <i>Opisthorchis felineus</i> в) китайская двуустка <i>Clonorchis sinensis</i> .
-----	---	---

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
40 – 50	5
30 – 40	4
15 – 30	3
0 – 15	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов.

	Вопрос
1.	Почему во всех видах сырья и пищевых продуктах нормируется содержание свинца, мышьяка, кадмия и ртути?
2.	Какие радионуклиды определяют в гидробионтах и каковы допустимые уровни радионуклидов в гидробионтах?
3.	На какие группы разделяют микроорганизмы по показателям их безопасности?
4.	В чем различие первично-ядовитых и вторично-ядовитых животных?
5.	Какие организмы являются продуцентами фикотоксина?
6.	Какие меры применяют для борьбы с опасными для здоровья человека гельминтами?
7.	Какие санитарные требования предъявляют к территории предприятий по обработке ВБР?
8.	Каковы санитарные требования к производственным помещениям?
9.	В чем заключается личная гигиена производственного персонала?
10.	Какими методами контролируют санитарное состояние оборудования и помещений?
11.	Назовите признаки классификации транспортной тары.
12.	Укажите функции, выполняемые тарой и упаковкой пищевой продукции.
13.	Дайте определение понятию «вид упаковки». Приведите примеры. Чем отличается от «типа упаковки»?
14.	Как подразделяется упаковка и тара по функциональному назначению?
15.	Назовите основные требования, предъявляемые к упаковке и способу упаковывания различного рода пищевых продуктов.
16.	Утилизация использованной упаковки – это весьма важное требование в современных условиях. Какие пути утилизации упаковки и тар Вы знаете?
17.	Что такое рециклинг сырья?
18.	Охарактеризуйте органический рециклинг.
19.	Назовите требования, предъявляемые к транспортной таре для соленой рыбы.
20.	Назовите основное условие для упаковки рыбных консервов.
21.	Какие технические регламенты устанавливают требования к безопасности рыбной пищевой продукции?
22.	В каких целях принимают технические регламенты?
23.	Что является объектами производственного контроля?
24.	Нужно ли сертифицировать систему ХАССП?
25.	Назовите цель системы прослеживаемости
26.	Каким требованиям должны соответствовать системы прослеживаемости?
27.	Что такое дезинсекция, дератизация и пест-контроль?
28.	С какой целью проводят верификацию закупленной продукции?
29.	Что такое ПОПМ? Расшифруйте аббревиатуру.

30.	Что такое среда организации?
-----	------------------------------

Балл	Критерий оценивания уровня сформированности компетенции
25 – 30	5
20 – 25	4
10 – 20	3
0 – 10	2

Вывод об уровне сформированности компетенции

средняя оценка $\geq 4,5$ – высокий уровень;
 средняя оценка $\geq 3,7$ и $< 4,5$ – средний уровень;
 средняя оценка $\geq 3,0$ и $< 3,7$ – низкий уровень;
 средняя оценка $< 3,0$ – недостаточный уровень.