ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проверки сформированности компетенций обучающихся

по направлению
19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль
Технология продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Оценочные средства рассмотрены на заседании кафедры технологии продуктов питания протокол N 11 от 12.04.2023 г.

Заведующий кафедрой О.Е. Битютская

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УК-1

| Код и наименование компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в формировании компетенции |
|--|---|---|
| УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. УК-1.2. Осуществляет поиск и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленных задач. УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, оценивает последствия возможных решений задачи. | Биология Метрология и основы технического регулирования Основы научных исследований Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности Маркетинг в рыбной отрасли Коммерческая деятельность предприятий (организаций) рыбохозяйственного комплекса Системы управления качеством пищевых производств ХАССП как основа системы менеджмента безопасности пищевого продукта |
| | | Учебная практика — ознакомительная практика Производственная практика — технологическая практика Производственная практика — 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 формирована.

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.

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

| | | Попучает годин, за неверный – о одинов. | |
|----------|--|--|--|
| <u> </u> | Вопрос | Варианты ответов | |
| 1. | С точки зрения системного подхода в | а) открытые | |
| | динамическом взаимодействии с | б) структурированные | |
| | внешней средой находятся | в) технические | |
| | системы. | г) закрытые | |
| 2. | Когда в России начали внедрять | a) В 2001 г. | |
| ۷. | | | |
| | HACCP? | б) В 1993 г. | |
| | | в) В 2012 г. | |
| | | г) В 2016 г. | |
| 3. | Самый трудный и дорогостоящий | а) выбор стандартов | |
| ٥. | элемент контроля — это | б) выбор подходящей единицы измерений | |
| | элемент контроля — это | | |
| | | в) выбор критериев г) измерение результатов | |
| | | | |
| 4. | Критический предел – | а) критерий, разделяющий допустимые и недопустимые | |
| | | значения контролируемой величины. | |
| | | б) проведение запланированных наблюдений или измерений | |
| | | в) процедура установления качественных показателей | |
| | | | |
| | | г) показатели системы мониторинга | |
| 5. | Какой термин определяется как: | а) свойство | |
| | «Совокупность свойств продукции, | б) категория | |
| | обусловливающая ее пригодность | в) качество | |
| | удовлетворять определенные | -, | |
| | | | |
| | потребности в соответствии с | | |
| | назначением»? | | |
| 6. | Какие из перечисленных функций | а) транскрипция | |
| | выполняют рибосомы? | б) трансляция | |
| | | в) репликация | |
| 7. | Какие из перечисленных веществ являются | а) тестостерон | |
| | полипептидами? | б) коллаген | |
| | | в) гликоген | |
| 8. | В клетках прокариот отсутствуют: | | |
| 0. | B kiletkan iipokapiiot oteytetbylot. | а) митохондрии б) рибосомы | |
| | | в) плазматическая мембрана | |
| 9. | Найдите правильную последовательность | а) ДНК-белок-и-РНК | |
| 9. | | | |
| | передачи наследственной информации в | б) ДНК-и-РНК-т-РНК | |
| 1.0 | клетке: | в) ДНК-и-РНК-белок | |
| 10. | К функции эпителиальной ткани | а) секреторная | |
| | относится: | б) опорная | |
| | | в) транспортная | |
| 11. | К характеристике молекул белков | а) содержат в составе азот и серу | |
| | относится: | б) всегда гидрофобны | |
| | | в) являются регулярными полимерами | |
| 12 | Для плазматической мембраны характерно: | а) наличие нуклеиновых кислот | |
| 12. | для плазматической мемораны характерно. | б) наличие нуклеиновых кислот | |
| | | | |
| 10 | Tr. | в) наличие моносахаридов | |
| 13. | Какие из использованных понятий можно | а) транскрипция | |
| | использовать для описания пластического | б) синтез углеводов | |
| | обмена? | в) синтез АТФ | |
| | (несколько вариантов ответа) | г) катаболизм | |
| | | д) анаболизм | |
| <u> </u> | | е) маслянокислое брожение | |
| 14. | Назовите характерные особенности нервной | а) способна к возбуждению и проведению | |
| | ткани: | б) характерно обилие межклеточного вещества | |
| | (несколько вариантов ответа) | в) содержит клетки с отростками | |
| | (| г) выполняет опорную функцию | |
| | | д) способна к регенерации | |
| | | е) включает в себя глиальные клетки | |
| 1.5 | Пия напатра Гриби успантарии | | |
| 15. | Для царства Грибы характерны следующие | а) наличие хитина в клеточной стенке | |
| | признаки: | б) наличие гликокаликса | |
| | (несколько вариантов ответа) | в) наличие фагоцитоза | |
| | | г) наличие лизосом для внутриклеточного пищеварения | |
| | | д) накопление гликогена | |
| | | е) выведение мочевины | |
| 16. | Выберите три верных ответа из шести. | а) конъюгация и кроссинговер при редукционном делении | |
| | - | | |

| | Какие из перечисленных ниже характеристик можно отнести к мутационной изменчивости? (несколько вариантов ответа) | б) обмен участками ДНК между бактериальными клетками в) независимое расхождение хромосом в мейозе г) изменение последовательности триплетов в нуклеиновой кислоте д) потеря участка хромосомы е) увеличение количества хромосом в клетке | |
|-----|---|--|--|
| 17. | Интроны отсутствуют в ДНК (несколько вариантов ответа) | а) возбудителя малярии б) возбудителя холеры в) возбудителя лямблиоза г) возбудителя сонной болезни д) возбудителя чумы е) возбудителя брюшного тифа | |
| 18. | Для царства Животные характерны следующие признаки: (несколько вариантов ответа) | а) наличие клетчатки в клеточной стенке б) наличие гликокаликса в) наличие фагоцитоза г) адсорбционный способ питания д) наличие пластид | |
| 19. | уровней организации структур клетки, б) липидный бислой в) фосфолипид г) цитоплазма клетки д) мембрана ЭПС | | |
| | | б) модификация белка в) соединение транспортного пузырька с аппаратом Гольджи г) соединение транспортного пузырька с плазматической мембраной | |
| 21. | Установите соответствие между особенностями прокариотической и эукариотической клеток. 1. Прокариотическая клетка 2. Эукариотическая клетка | а) наличие мембранных органоидов б) вязкая цитоплазма в) наличие циклоза д) наличие плазмид е) наличие нуклеоида | |
| 22. | Установите последовательность этапов эмбрионального развития: | а) гистогенез б) оплодотворение в) органогенез г) дробление бластомеров д) образование гаструлы | |
| 23. | Установите соответствие между способами размножения и примерами. Способ размножения: 1. Половое размножение 2. Бесполое размножение | Примеры а) партеногенез б) шизогония в) почкование г) гиногенез д) фрагментация | |
| 24. | Установите соответствие между зародышевым листком нейрулы и их производными. Зародышевый мешок 1. Мезодерма 2. Энтодерма | д) фрагментация Производные: а) альвеолы легких б) почки в) капилляры г) мышцы д) скелет | |
| 25. | Имеется два измерительных прибора класса 0,5 и 1,0. Какой из них имеет наименьшую ошибку | а) первый имеет меньшую ошибку, чем вторую; б) Имеет большую ошибку чем второй; в) Приборы отличаются диапазоном измеряемых величин. | |
| 26. | Образцовый прибор отличается от рабочего: | а) меньшей погрешностью измерений (10-20 раз); б) большим диапазоном измерений; в) меньшей погрешностью в (10-1000) раз. | |
| 27. | Какие существуют формы подтверждения соответствия на территории РФ? Найдите соответствие. 1. Документ, удостоверяющий качество товара, соответствие товара установленным требованиям, который выдают компетентные органы 2. Документ, в котором производитель | а) обязательный сертификат соответствия; б) декларация соответствия (обязательная); в) добровольный сертификат соответствия. | |

| | T | | |
|-----|--|--|--|
| | удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям нормативных документов 3. Документ, выдаваемый уполномоченным органом по заявке от производителя, продавца или поставщик | | |
| 28. | Погрешности измерений различают по: 1. способу выражения; 2. влиянию характера изменения измеряемой величины; 3. характеру проявления | а) абсолютная, относительна, приведенная; б) статическая, динамическая; в) случайные, систематические, промахи (грубые) | |
| 29. | | а) ампер;б) кельвин;в) кандела | |
| 30. | Какие требования предъявляются к эталонам: (несколько вариантов ответа) | а) погрешность; б) неизменность; в) воспроизводимость; г) сличаемость; д) размерность. | |
| 31. | Укажите нормированные метрологические характеристики средств измерений: (несколько вариантов ответа) | а) диапазон показаний; б) точность измерений; в) погрешность; | |
| 32. | Укажите виды измерений по отношению к основным единицам | г) единство измерений. а) абсолютные; б) относительные; в) динамические; в) динамические; | |
| 33. | (несколько вариантов ответа) Фундаментальные научные исследования – это | г) статические а) экспериментальная или теоретическая деятельность, направленная на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей природной среды. б) исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач. в) исследования, направленные на определение перспективности работы над темой, отыскание путей решения научных задач. | |
| 34. | Неверифицируемость – это | а) подтверждение соответствия конечного продукта предопределённым эталонным требованиям б) невозможность перепроверки методика распознавания лжи в) Все определения верны | |
| 35. | Валидация — это | а) процесс приведения доказательств того, что требования конкретного пользователя продукта, услуги или системы удовлетворены. б) внутренний процесс управления качеством, обеспечивающий согласие с правилами, стандартами или спецификацией в) ответ на вопрос «Соответствует ли продукт требованиям?» г) различие значений какого-либо признака у разных единиц совокупности за один и тот же промежуток времени | |
| 36. | Приведите в соответствие уровням познания методы исследований: 1. Эмпирический 2. Теоретический 3. Метатеоретический | а) формализация б) тестирование в) диалектический | |
| 37. | Укажите соответствие видов по целевому назначению: 1. Научное издание 2. Учебное издание 3. Официальное издание 4. Научно-популярное издание | а. Закон РФ б. Технический регламент Таможенного союза в. Монография г. Учебное пособие д. Педагогическая энциклопедия е. Ж.: «Наука и жизнь», «Древо познания» | |

| 38. | По форме представления информацию подразделяют на: | а) текстовуюб) числовую, |
|-----|---|---|
| | (несколько вариантов ответа) | в) графическую |
| | | г) массовую, специальную. |
| | | д) истинную, ложную. |
| | | е) звуковую |
| | | ж) визуальную, тактильную, вкусовую. |
| 39. | Выберите первичные документы | а) авторефераты |
| | (несколько вариантов ответа) | б) библиографические издания в) монографии |
| | | г) реферативное издание |
| | | д) Нет правильных ответов |
| 40. | . Издания классифицируют по степени | а) официальное |
| 40. | аналитико-синтетической переработки | б) научное |
| | информации на | в) учебное |
| | () | г) информационное |
| | (несколько вариантов ответа) | д) библиографическое |
| | | е) собрание сочинений |
| | | ж) избранные сочинения |
| | | 3) реферативное и) справочное |
| 41. | Чем ограничено исключительное право на | а) деньгами и связями правообладателя |
| | объект интеллектуальной собственности? | б) способностями и смекалкой автора |
| | | в) временем, территорией и способами использования |
| 42. | Укажите соответствие: | a) Made in Italy |
| | 1. Товарный знак 2. Фирменное наименование | б) ООО «Рога и копыта» в) |
| | 3. Наименование места происхождения | <u> </u> |
| | товара | PUMA |
| 42 | V. | .) 11. |
| 43. | Укажите соответствие: 1. Изобретения на способ получения | а) Научные издания б) Hoy-xay |
| | 2. Опубликованные научно-технические | в) Патент |
| | книги | |
| | 3. Конфиденциальные сведения о результатах интеллектуальной деятельности | |
| | в научно-технической сфере | |
| 44. | Укажите соответствие в | а) Консервирование рыбы |
| | Международной патентной | б) Производство колбасных напитков |
| | классификации (МПК): | в) Производство слабоалкогольных и спиртных напитков |
| | 1. Потребности человека A23 2. Химия; металлургия C12 | |
| | 2. Химия, металлургия С12 3. Потребности человека A22 | |
| 45. | Проведение маркетинговых исследований | а) поиск потенциальных покупателей и детальный анализ |
| 13. | позволяет решать следующие задачи: | потребностей существующих покупателей |
| | | б) мотивацию покупателей |
| | | в) продажа товаров по цене ниже себестоимости |
| 4.5 | H. | г) увеличение реальных доходов граждан |
| 46. | Позиционирование товара – это: | а) сегментирование рынка |
| | | б) определение уровня восприятия потребителями идеи нового товара |
| | | в) поиски достойного места товара на рынке, исходя из его |
| | | принятия потребителями |
| l | | г) выбор целевого рынка |
| | | а) концепции социально-этичного маркетинга |
| 47. | Ориентация фирмы на получение прибыли в | |
| 47. | основном за счет повышения эффективности | б) концепции интенсификации коммерческих усилий |
| 47. | | б) концепции интенсификации коммерческих усилий в) концепции совершенствования производства |
| 47. | основном за счет повышения эффективности | б) концепции интенсификации коммерческих усилий в) концепции совершенствования производства г) концепции совершенствования товара |
| 47. | основном за счет повышения эффективности | б) концепции интенсификации коммерческих усилий в) концепции совершенствования производства |

| | качеством | б) серия стандартов ISO 22000 в) серия стандартов ISO 2000 г) серия стандартов ISO 8000 |
|-----|--|---|
| 49. | Сколько уровней документации определяет СМК? | а) один б) два в) три г) четыре |
| 50. | НАССР – это | а) система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов б) концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции в) стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции г) система отсутствия рисков |

| 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

| No | Вопрос |
|-----|--|
| пп | |
| 1. | Что представляет собой цитоскелет клетки? Какие функции он выполняет? |
| 2. | Охарактеризуйте вирусные белки, которые входят в состав капсида. |
| 3. | Какие функции выполняет клеточная стенка бактерий. |
| 4. | Назовите и охарактеризуйте основную функцию крови. |
| 5. | Каким документом установлены правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров? |
| 6. | Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров? |
| 7 | Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов? |
| 8 | Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой стандарт? |
| 9. | Что используется для охраны интеллектуальной собственности, созданной изобретателями? |
| 10. | Что охраняется с помощью товарных знаков? |
| 11. | Дайте определение маркетингового анализа. |
| 12. | Какие статистические методы используются в маркетинговом анализе? |
| 13. | Дайте определение потребительской корзины. |
| 14. | – это оценка и прогноз возможностей и действий конкурентов на основе изучения собранной информации и экспертных заключений. |
| 15. | Что представляет собой коммерческая деятельность. |
| 16. | На каких принципах основывается коммерческая деятельность в рыночной экономике? |
| 17. | Назовите пять способов координации деятельности, которые можно использовать в коммерческой деятельности. |
| 18. | По каким основным направлениям предприятия должны исследовать рынок для эффективного сбыта продукции: |

| 19. | В течение какого срока обычно действуют патенты? |
|-----|---|
| 20. | Какова продолжительность авторско-правовой охраны в большинстве стран? |
| 21. | Кто должен участвовать в составлении производственных блок-схем производственных процессов? |
| 22. | Что представляет собой дерево принятия решений? |
| 23. | Что входит в мониторинг каждой ККТ? |
| 24. | Кто и как проводит аудит системы НАССР? |
| 25. | Чем завершается практика? |
| 26. | Какие документы относятся к учебно-методическим разработкам по практике? |
| 27. | Назовите основную цель учебной практики. |
| 28. | В чем заключается основная проблема при создании системы ХАССП? |
| 29. | Как называется разработка действий в случае нарушения критических пределов? |
| 30. | Какие специалисты должны входить в состав рабочей группы при разработке ХАССП? |

| 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 $\leq 3,0$ — недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УК-2

| Код и наименование | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в |
|---------------------------|--|-----------------------------|
| компетенции | | формировании компетенции |
| УК-2. Способен определять | УК-2.1. Формулирует в рамках | Технология продуктов из |
| круг задач в рамках | поставленной цели проекта совокупность | водных биоресурсов |
| поставленной цели и | взаимосвязанных задач, обеспечивающих | Моделирование |
| выбирать оптимальные | ее достижение. Определяет ожидаемые | технологических процессов |
| способы их решения, | результаты решения выделенных задач. | Производственная практика - |
| исходя из действующих | | преддипломная практика |
| правовых норм, имеющихся | УК-2.2. Обосновывает выбор | |
| ресурсов и ограничений | оптимального способа решения задач | |
| | проекта, исходя из действующих | |
| | правовых норм и имеющихся ресурсов и | |
| | ограничений | |
| | УК-2.3. Решает конкретные задачи | |
| | проекта заявленного качества и за | |
| | установленное время. | |
| | 1 | |
| | УК-2.4. Публично представляет | |
| | результаты решения конкретной задачи | |
| | проекта. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

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

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 - недостаточный уровень.

| Наименование оценочного | Показатель оценки | |
|---|---|--|
| средства | | |
| Тест | 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 |
|----|---|--|
| 2. | При замораживании рыбы до минус 18 °C, какое количество воды приблизительно превращается в лед (%)? | а) 50 б) 70 в) 85 а) от минус 1 °С до 5 °С |
| 2. | Какая температура у охлажденной рыбы? | a) от минус 1 С до 5 С б) от 0 °С до минус 4 °С в) от минус 6 °С и ниже |
| 3. | Какие существуют способы охлаждения рыбы? | а) естественное и искусственное б) циркулирующей морской водой, мелкодробленым льдом, орошением в) быстрое и медленное |
| 4. | При замораживании рыбы насыпная масса: | а) уменьшается б) увеличивается в) остается неизменной |
| 5. | Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым? | а) кислый запах, отставание мяса от костей б) консистенция ослабленная, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах в) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах |
| 6. | Рыба с какой температурой называется мороженой? | a) минус 6 °C, минус 12 °C, минус 18 °C б) минус 2 °C, 0 °C, 4 °С в) минус 4 °C, минус 1 °C, 5 °C |
| 7. | Как определить стандартную длину рыбы? | а) от вершины рыла до начала хвостового плавника |

| | | T == |
|-----|--|---|
| | | б) от вершины рыла до конца хвостового плавника |
| | | в) от вершины рыла до начала средних лучей хвостового |
| | | плавника |
| 8. | В чем значение глазирования рыбы? | а) улучшить качество, товарный сорт |
| | | б) придать товарный вид |
| | | в) предупредить окисление жира, усушку |
| 9. | Природа подкожного пожелтения | а) реакция взаимодействия аминных групп аминокислот |
| | мороженой рыбы при хранении, что не | и карбонильных соединений, которые образуются в |
| | связано с окислительной порчей | результате гидролитического распада белков и |
| | | окисления жиров рыб |
| | | б) высвобождение каротиноидов из белково-липидного |
| | | комплекса, который содержится в коже рыб |
| 10. | Концентрация тканевого сока более высока? | а) у охлажденной рыбы |
| | | б) у мороженой рыбы |
| | | в) у свежей рыбы |
| 11. | Причины гниения мяса рыбы? | а) развитие гнилостных бактерий |
| | 1 | б) развитие слизеобразующих бактерий |
| | | в) действие ферментов |
| 12. | Установите соответствие между | а) салака, сардина, тюлька |
| | представителями семейств: | б) карась, сазан, плотва |
| | 1. карповых | в) судак, ерш, берш |
| | 2. сельдевых | |
| | 3. окуневых | |
| 13. | Установить соответствие между | а) процесс химической кулинарной обработки, |
| | определениями: | заключающийся в выдержке продуктов в растворах |
| | 1. маринование | пищевых органических кислот для придания готовым |
| | 2. тушение | изделиям необходимого вкуса и аромата |
| | 3. размораживание | б) процесс готовки посредством нагревания продуктов в |
| | | малом количестве жидкости |
| | | в) процесс превращения льда, содержащегося в тканях |
| | | мороженой рыбы, в воду |
| | | |
| 14. | Соотнесите вид рыбного продукта с его | а) имеет температуру от 5 до минус 1 °C |
| | признаками: | б) цвет естественный, консистенция после оттаивания |
| | 1. мороженое филе | плотная |
| | 2. охлажденная рыба | б) имеет температуру в толще мышц не выше минус 8 °C |
| | 3. мороженая рыба | |
| 15. | Установите правильную последовательность | а) приготовление полуфабрикатов |
| | проведения механической кулинарной | б) вымачивание рыбы, если она соленая |
| | обработки рыбы | в) разделка рыбы |
| | | г) размораживание рыбы |
| 1.0 | V HOHODIWAANINA 227502 077700 | a) com m |
| 10. | К пелагическим рыбам относятся: | а) сельдь |
| | (uaquari va agrugumaa amaama) | б) бычок |
| | (несколько вариантов ответа) | в) тунец |
| | | г) сайра д) лещ |
| 17. | К донным рыбам относятся: | а) сардина |
| 1/. | к доппым рыоам относятся. | а) сардина б) камбала |
| | (несколько вариантов ответа) | в) сазан |
| | (песколоко вириинтов ответи) | г) карась |
| 18. | В понятие «отходы» рыбы входят | а) голова |
| 10. | следующие части тела, отделяемые при | б) икра |
| | разделке: | в) тушка |
| | раздолко. | b) 15 mku |
| | (несколько вариантов ответа) | |
| 19. | Какие из перечисленных рыб имеют | а) акула |
| 1). | несимметричное тело: | б) камбала |
| | needle in the second in the se | в) скат |
| | (несколько вариантов ответа) | г) палтус |
| 20. | По каким органолептическим признакам | а) глаза выпуклые, с прозрачной роговицей |
| 20. | можно считать, что рыба свежая? | б) чешуя глянцевая |
| ш | momito e initiale, ito perou eleman: | o) ioniya isaniqobua |

| | | n) 1/200 n = 0 = 1 = 200 n = 1 = 100 n |
|-----|---|--|
| | (Hackork to earnaumoe omeema) | в) мясо вдоль позвоночника красноватое г) мясо имеет серо-белый цвет и с трудом отделяется от |
| | (несколько вариантов ответа) | костей |
| 21. | В чем заключается пищевая ценность рыбы? | а) белки рыбы содержат незаменимые аминокислоты б) после тепловой обработки белки рыбы легко |
| | (несколько вариантов ответа) | усваиваются организмом человека в) большая длина рыбы |
| 22. | Из каких продуктов переработки рыбы | а) кости позвоночника |
| | производится костная мука? | б) мышцы |
| | F | в) шкура |
| | (несколько вариантов ответа) | |
| 23. | Какие вещества тканей рыб используют для | а) вода |
| | расчета калорийности? | б) белок |
| | | в) липиды |
| | (несколько вариантов ответа) | г) углеводы |
| 24. | Какие вещества применяют для увеличения | а) антисептики |
| | сроков хранения охлажденной рыбы? | б) антибиотики |
| | | в) кислоты |
| | (несколько вариантов ответа) | |
| 25. | Транспортная задача линейного | а) суммарные запасы равны суммарным потребностям |
| | программирования называется закрытой, | б) суммарные запасы больше суммарных потребностей |
| | если: | в) суммарные запасы меньше суммарных потребностей |
| 26 | F | г) целевая функция ограничена. |
| 26. | Если в транспортной задаче суммарные | а) вводится фиктивный поставщик |
| | запасы больше суммарных потребностей, то | б) вводится фиктивный потребитель |
| | для получения закрытой транспортной | в) вводится приоритетный поставщик |
| | задачи | г) вводится приоритетный потребитель |
| 27. | Если в транспортной задаче суммарные | а) вводится фиктивный поставщик |
| | запасы меньше суммарных потребностей, то | б) вводится фиктивный потребитель |
| | для получения закрытой транспортной | в) вводится приоритетный поставщик |
| | задачи | г) вводится приоритетный потребитель. |
| 28. | В соответствии с основной теоремой теории | а) открытая транспортная задача |
| | транспортных задач всегда имеет решение | б) закрытая транспортная задача |
| | | в) транспортная задача с ограничениями типа равенств |
| | | г) транспортная задача с ограничениями типа неравенств. |
| 29. | Задача математического программирования | а) целевая функция линейна |
| | относится к типу задач линейного | б) ограничения линейны |
| | программирования, если | в) целевая функция и ограничения линейны |
| | | г) ограничения линейны и выполняются условия |
| | | неотрицательности переменны. |
| 30. | Количество переменных двойственной | а) количеству переменных исходной задачи линейного |
| | задачи равно | программирования |
| | | б) количеству ограничений исходной задачи линейного |
| | | программирования |
| | | в) количеству условий неотрицательности переменных |
| | | исходной задачи линейного программирования |
| | | г) количеству ограничений типа неравенств исходной |
| 21 | If | задачи линейного программировани. |
| 31. | Количество ограничений двойственной | а) количеству переменных исходной задачи линейного |
| | задачи равно | программирования |
| | | б) количеству ограничений исходной задачи линейного |
| | | программирования |
| | | в) количеству условий неотрицательности переменных исходной задачи линейного программирования |
| | | г) количеству ограничений типа неравенств исходной |
| | | задачи линейного программирования |
| 32. | Если исходная задача не имеет решения в | а) не имеет решения в силу неограниченности целевой |
| 5∠. | силу неограниченности целевой функции, то | функции |
| | двойственная задача | б) не имеет решения в силу отсутствия планов вообще |
| | About Doublant Sugaria | в) может иметь решение |
| | | - |
| | | г) имеет не единственное решение |

| 33. | В рамках графической интерпретации линии | а) семейство парабол |
|----------|--|--|
| 55. | уровня целевой функции задачи линейного | б) семейство гипербол |
| | программирования представляют собой: | в) семейство параллельных прямых |
| | программирования представляют сооон. | г) семейство прямых, проходящих через начало |
| | | координат |
| 34. | Методы решения, которые не реализуются в | а) метод ОПГ (обобщенного приведенного градиента) |
| | Поиске решений | б) симплекс-метод |
| | 1 | в) эволюционный метод |
| | | г) стохастический метод |
| 35. | Задачей дискретного линейного | а) задача линейного программирования без условий |
| | программирования называется | неотрицательности переменных |
| | r r r r | б) задача линейного программирования с |
| | | дополнительным условием целочисленности некоторых |
| | | переменных |
| | | в) задача линейного программирования без ограничений |
| | | типа равенств |
| | | г) задача линейного программирования без ограничений |
| | | типа неравенств |
| 36. | Транспортная задача линейного | а) суммарные запасы равны суммарным потребностям |
| | программирования называется открытой, | б) суммарные запасы больше суммарных потребностей |
| | если: | в) суммарные запасы меньше суммарных потребностей |
| | | г) целевая функция ограничена |
| | (несколько вариантов ответа) | , , i j , i i i |
| 37. | В сервисе «Поиск решений» можно: | а) оптимизировать целевую функцию до максимума |
| | | б) оптимизировать целевую функцию до минимума |
| | | в) оптимизировать целевую функцию до заданного |
| | (несколько вариантов ответа) | значения |
| | | г) вычислить коэффициент корреляции |
| 38. | Укажите соответствие. | а) транспортная задача |
| | 1. Метод Гомори | б) задача линейного программирования, содержащая |
| | 2. Графический метод | только две переменные |
| | 3. Метод потенциалов | в) целочисленное решение задач линейного |
| | | программирования |
| 39. | Можно настроить следующие параметры | а) экономическая выгода |
| | Поиска решения: | б) максимальное время |
| | | в) предельное число итераций |
| | | г) относительная погрешность |
| 40. | Можно настроить следующие параметры | а) допустимое отклонение |
| | Поиска решения: | б) сходимость |
| | | в) расходимость |
| | (несколько вариантов ответа) | г) устранение несовместимых ограничений |
| 41. | Методы решения, реализуемые в Поиске | а) метод ОПГ (обобщенного приведенного градиента) |
| | решений | б) симплекс-метод |
| | | в) эволюционный метод |
| | (несколько вариантов ответа) | г) стохастический метод |
| 42. | Виды отчетов, реализуемые в Поиске | а) пределы |
| | решений | б) результаты |
| | | в) устойчивость |
| <u> </u> | (несколько вариантов ответа) | г) погрешность |
| 43. | Методы целочисленной оптимизации | а) точные |
| | | б) сходящиеся |
| | (несколько вариантов ответа) | в) приближенные |
| | | г) расходящиеся |
| 44. | Точные методы целочисленной оптимизации | а) метод отсечения |
| | | б) метод приближения |
| | (несколько вариантов ответа) | в) метод корней и границ |
| | ** | г) метод ветвей и границ |
| 45. | Укажите соответствие. | а) закрытая транспортная задача |
| | 1. Если в транспортной задаче суммарные | б) вводится фиктивный потребитель |
| | запасы больше суммарных потребностей, то | в) вводится фиктивный поставщик |
| | для получения закрытой транспортной | |
| | задачи | |
| | 2. Если в транспортной задаче суммарные | |

| | запасы меньше суммарных потребностей, то | |
|-----|---|---|
| | для получения закрытой транспортной | |
| | задачи | |
| | 3. В соответствии с основной теоремой | |
| | теории транспортных задач всегда имеет | |
| 4.5 | решение | |
| 46. | Укажите соответствие. | а) линейного дискретного программирования; |
| | 1. Задача коммивояжера относится к типу | б) транспортной задачи линейного программирования; |
| | задач | в) линейного программирования. |
| | 2. Задача о назначениях является | |
| | дискретным случаем | |
| | 3. Задача оптимального раскроя относится к | |
| 47 | типу задач | |
| 47. | Укажите соответствие. | а) модель оптимизации решений, разработанная для |
| | 1. Модель сетевого планирования – это | многошаговых или многоэтапных операций |
| | 2. Модель динамического программирования | б) графическая модель процесса, в котором определены |
| | - 9TO | состав, взаимосвязь и последовательность выполнения |
| | 3. Оптимизационная модель транспортной | работ, необходимых для достижения цели; |
| | задачи – это | в) модель задачи линейного программирования. |
| | | |
| 48. | Показатели коммерческой эффективности | а) сроки реализации проекта |
| | инвестиционного проекта учитывают: | б) финансовые последствия реализации проекта при |
| | • • | условии, что инвестор воспользовался всеми |
| | | возможными вариантами |
| | | в) последствия реализации инвестиционного проекта для |
| | | государства |
| 49. | | Тосударства |
| | Перечислите показатели эффективности | |
| | Перечислите показатели эффективности инвестиций: | а) экстраполированная стоимость первоначальных инвестиций, приведенная норма окупаемости, чистый |
| | | а) экстраполированная стоимость первоначальных инвестиций, приведенная норма окупаемости, чистый |
| | | а) экстраполированная стоимость первоначальных |
| | | а) экстраполированная стоимость первоначальных инвестиций, приведенная норма окупаемости, чистый дисконтированный доход, чистый поток наличности |
| | | а) экстраполированная стоимость первоначальных инвестиций, приведенная норма окупаемости, чистый дисконтированный доход, чистый поток наличности б) чистый дисконтированный доход, индекс |
| | | а) экстраполированная стоимость первоначальных инвестиций, приведенная норма окупаемости, чистый дисконтированный доход, чистый поток наличности б) чистый дисконтированный доход, индекс рентабельности инвестиций, внутренняя норма |
| | | 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 |
| | | 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 |
| 50. | | 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 а) капитальные вложения |
| | 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 а) капитальные вложения б) вложения в фундаментальную науку |
| | Инвестиций:Основной формой инвестиций в средства | 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 а) капитальные вложения б) вложения в фундаментальную науку в) приобретение акций высокорентабельных |
| | Инвестиций:Основной формой инвестиций в средства | 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 а) капитальные вложения б) вложения в фундаментальную науку |

| 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

| | Sa kangbii bepilbii siber say laisimina iisiiy laer r sani, sa nebepilbii s sanisb. |
|----|--|
| | Вопрос |
| 1. | Существуют ли преимущества использования мелкодробленого блочного льда по сравнению с |
| | льдом крупного дробления для охлаждения рыбы? |
| 2. | Назовите недостатки охлаждения мелкой рыбы в морской воде, используемой в дальнейшем для |
| | горячего копчения. |

| 2 | II |
|-----|--|
| 3. | Назовите преимущества использования искусственного льда в сравнении с льдом, заготовленным |
| 4 | в естественных условиях. |
| 4. | Назовите источники повышения микробиологической обсемененности рыбы при ее подготовке к |
| 5. | замораживанию. Есть ли преимущества консервирования рыбы холодом в сравнении с посолом? |
| 6. | Какие виды микроорганизмов преобладают на охлажденной рыбе? |
| | |
| 7. | Какими показателями характеризуются окислительные процессы в липидах при |
| | холодильном хранении мороженой рыбы? |
| 8. | Как называется температура, при которой в тканях рыбы появляются первые кристаллы льда? |
| 9. | Можно ли размораживание рыбы совмещать с посолом при производстве продукции горячего копчения? |
| 10. | Следует ли размораживать мелкую рыбу в дефростерах погруженного типа? |
| 11. | В качестве охладительной среды для рыб используют растворы хлористых солей. Какая из |
| | перечисленных солей обеспечивает наиболее низкую температуру? |
| 12. | С какой целью принимаются технические регламенты? |
| 13. | Чем различаются установки для холодного и горячего копчения рыбы? |
| 14. | Перечислите основные позиции, контролируемые по технике безопасности на консервном производстве. |
| 15. | Перечислите требования, предъявляемые к математической модели: |
| | |
| 16. | Из чего состоит математическая модель? |
| 17. | В чем суть графического метода решения задачи линейного программирования? |
| 18. | В чем суть компьютерной модели условия задачи? |
| | |
| 19. | Алгоритм построения двойственной задачи |
| 20. | Связь между решениями прямой и двойственной задач. |
| 21. | Опишите транспортную задачу по критерию стоимости (ТЗ). Дайте определение открытой и |
| | закрытой транспортной модели. |
| 22. | Алгоритм определения оптимального плана транспортной задачи с дополнительными условиями. |
| | |
| 23. | Построение опорного плана методом наименьшей стоимости. |
| 24. | Алгоритм определения оптимального плана Т3 методом потенциалов. |
| 25. | Какие наиболее часто встречающиеся дополнительные условия, используемые при решении задач |
| | транспортного типа. |
| 26. | Постановка задачи о назначениях. |
| | |
| 27. | Особые случаи задачи о назначениях |
| | |
| 28. | Показатели коммерческой эффективности инвестиционного проекта учитывают: |
| 29. | Перечислите показатели эффективности инвестиций: |
| | |
| 30. | Основной формой инвестиций в средства производства являются |

| 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 | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в |
|-------------------------|--|---------------------------|
| компетенции | | формировании компетенции |
| УК-3. Способен | УК-3.1. Понимает эффективность | Основы социокультурной |
| осуществлять социальное | использования стратегии сотрудничества | коммуникации |
| взаимодействие и | для достижения | |
| реализовывать свою роль | поставленной цели, определяет свою роль в | |
| в команде | команде. | |
| | УК-3.2. Понимает особенности поведения | |
| | выделенных групп людей, с которыми | |
| | работает / взаимодействует, учитывает их в | |
| | своей деятельности (выбор категорий | |
| | групп людей осуществляется | |
| | образовательной организацией в | |
| | зависимости от целей подготовки – по | |
| | возрастным особенностям, по этническому | |
| | или религиозному признаку, социально | |
| | незащищенные слои населения и т.п.). | |
| | УК-3.3. Предвидит результаты | |
| | (последствия) личных действий и | |
| | планирует последовательность шагов для | |
| | достижения заданного результата. | |
| | УК-3.4. Эффективно взаимодействует с | |
| | другими членами команды, в т.ч. участвует | |
| | в обмене информацией, знаниями и | |
| | опытом. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

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

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

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

| | | Получает годин, за неверный – о одинов. |
|-----|--|---|
| - | Вопрос | Варианты ответов |
| 1. | Какой синдром не используется для измерения | а) простота — сложность; |
| | культур? | б) индивидуализм — коллективизм; |
| | | в) открытость — закрытость; |
| | | г) маскулинность — феминность; |
| | | д) духовность — бездуховность |
| 2. | Кем введен термин «Межкультурная | а) 3. Фрейдом |
| | коммуникация»? | б) Э. Холлом |
| | KOMMYTTIKALINI//; | в) Л. С. Выготским |
| | | |
| | I.C. | г) А. Адлером |
| 3. | Как называются приписывание причин | а) рефлексией; |
| | поведения или результатов деятельности при | б) сознание; |
| | восприятии людьми друг друга? | в) каузальной атрибуцией; |
| | | г) перцепцией; |
| | | д) иллюстрацией |
| 4. | Какой признак может выступать в качестве | а) язык |
| | этнодифференцирующих? | б) стереотипы |
| | | в) отношение к членству в группе |
| | | г) знания о группе |
| | | д) представления об особенностях группы |
| 5. | Какие существуют виды межэтнической | а) линейная, прямоугольная, круговая |
| ٦. | коммуникации? | б) межэтническая, межрасовая, контурная |
| | коммуникации! | |
| | | в) прямая, косвенная, опосредованная и |
| | 74 | непосредственная |
| 6. | Каковы цели коммуникации? | а) сокрытие информации, её кодирование, обмен |
| | | ОПЫТОМ |
| | | б) не допущение раскрытия принимаемых решений |
| | | в) обмен и передача информации, обмен эмоциями, |
| | | обмен опытом |
| | | г) средство, с помощью которого сообщение |
| | | передаётся от источника к получателю |
| 7. | Для осуществления процесса коммуникации | а) по крайней мере, двух сторон |
| | необходимо участие: | б) хотя бы одной стороны |
| | песскодные у шетте. | в) более чем двух сторон |
| | | г) нет правильного ответа |
| 8. | Hay yanaymanyayama annanymanyy y nayyyy | |
| 0. | Чем характеризуется авторитарный режим | а) менеджер имеет полную власть. |
| | управления? | б) менеджер сохраняет за собой право на любые |
| | | чрезвычайные полномочия. |
| | | в) подчиненные полностью и безоговорочно |
| | | зависимы от своего руководителя. |
| | | г) всё вышесказанное верно. |
| 9. | Вставьте пропущенное слово, чтобы | а) идентичность; |
| | получилось целостное предложение. Для | б) толерантность; |
| | формирования и поддержания этнической | в) самооценка; |
| | необходимо искать пути | г) совместимость |
| | взаимопонимания и тождественности культур | ' |
| | на основе общих для всего человечества | |
| | нравственных ценностей | |
| 10 | | а) эдинцаская матанарка |
| 10. | Что рекомендуют психологи минимизировать | а) этническая установка |
| | для общения в инокультурной среде? | б) этнические предубеждения |
| | | в) этническое самосознание |
| | | г) этнические стереотипы |
| | | д) этническая толерантность |
| 11. | Какой это групповой феномен: результаты | а) эффект объема |
| | деятельности зависят от численности группы | б) эффект качественного состава группы |
| | (эффективность очень маленькой или очень | в) конформизм |
| | большой группы будет наименьшей)? | г) деиндивидуализация |
| | 10 - 5(1) | д) феномен сдвига риска |
| 1 | | |
| 12 | Какой это глупповой феномен, поведение или | |
| 12. | Какой это групповой феномен: поведение или | а) эффект объема |
| 12. | Какой это групповой феномен: поведение или убеждения членов группы изменяются в результате реального или воображаемого | |

| | давления группы? | г) «огруппление» мышления |
|-------|---|---|
| | | д) феномен сдвига риска |
| 13. | Каких стратегий разрешения этнических | а) правовые механизмы; |
| | конфликтов на макроуровне не существует? | б) боевые действия; |
| | | в) переговоры; |
| | | г) информационный путь |
| 14. | Как называется процесс формирования | а) психологическое вытеснение; |
| | негативных отношений к представителям той | б) психологические смысловые барьеры; |
| | или иной нации на основе бессознательного, | в) противоположная реакция |
| | эмоционального отвержения какой-либо идеи, | г) профессиональное выгорание |
| | которая кажется неприемлемой? | |
| 15. | Как называется взаимное непонимание, | а) психологическое вытеснение; |
| 10. | возникающее между людьми и вызываемые | б) психологические смысловые барьеры; |
| | тем, что одно и тоже явление имеет разные | в) противоположная реакция |
| | = | г) приспособление |
| | смысловые значения и неоднозначное | 1) приспосооление |
| | толкование из-за принадлежности к разным | |
| 4.5 | этническим общностям? | |
| 16. | На чем концентрирует внимание лидерство? | а) чтобы люди совершали правильные поступки |
| | | б) чтобы люди правильно поступали |
| | | в) чтобы «правильные» люди правильно поступали |
| | | г) чтобы «правильные» люди делали правильные |
| | | вещи |
| 17. | Какой это групповой феномен: поведение или | а) эффект объема |
| - / • | убеждения членов группы изменяются в | б) эффект качественного состава группы |
| | результате реального или воображаемого | в) конформизм |
| | | |
| | давления группы? | г) деиндивидуализация |
| | | д) феномен сдвига риска |
| 18. | Какой это групповой феномен: группа | а) эффект качественного состава группы |
| | принимает или наиболее, или наименее | б) конформизм |
| | рискованное решение, нежели принимали бы | в) деиндивидуализация |
| | по отдельности ее члены? | г) феномен сдвига риска |
| | | д) «огруппление» мышления |
| 19. | Какой это групповой феномен: если | а) конформизм |
| 17. | ответственность делится на членов группы, то | б) деиндивидуализация |
| | все начинают работать «спустя рукава»? | в) феномен сдвига риска |
| | вес начинают раобтать чепустя рукавал. | |
| | | г) «огруппление» мышления |
| • • | | д) социальная леность |
| 20. | Как называются определенные правила, | а) системой санкций |
| | выработанные и принятые группой, которым | б) групповыми нормами |
| | должно подчиняться поведение членов, чтобы | в) групповыми процессами |
| | ее деятельность была возможна? | г) групповыми ценностями |
| 21. | Как определяется термин «конфликт»? | а) столкновение противоположных интересов, |
| | | взглядов, стремлений, серьёзное разногласие, острый |
| | | спор. |
| | | б) это принятие противоположностями друг друга в |
| | | тех или иных свойствах и взаимодействиях. |
| | | |
| | | в) процесс формализации социальных отношений, |
| | | переход от неформальных отношений, и |
| | | неорганизованной деятельности к созданию |
| | | организационных структур с иерархией власти |
| 22. | Что необходимо использовать если обе | а) стиль компромисса |
| | стороны обладают одинаковой властью и | б) стиль приспособления |
| | имеют взаимоисключающие интересы? | в) стиль сотрудничества |
| | · · · · · · | г) стиль конкуренции |
| | | |
| 23 | Как называется стиль разрешения конфликтов | |
| 23. | Как называется стиль разрешения конфликтов, | а) стиль конкуренции |
| 23. | который считается самым трудным, однако | а) стиль конкуренции б) стиль компромисса |
| 23. | который считается самым трудным, однако позволяет выработать наиболее | а) стиль конкуренции б) стиль компромисса в) стиль уклонения |
| 23. | который считается самым трудным, однако позволяет выработать наиболее удовлетворяющее обе стороны решение в | а) стиль конкуренции б) стиль компромисса |
| | который считается самым трудным, однако позволяет выработать наиболее удовлетворяющее обе стороны решение в сложных конфликтных ситуациях? | а) стиль конкуренции б) стиль компромисса в) стиль уклонения г) стиль сотрудничества |
| 23. | который считается самым трудным, однако позволяет выработать наиболее удовлетворяющее обе стороны решение в сложных конфликтных ситуациях? Какие бывают конфликты по сфере | а) стиль конкуренции б) стиль компромисса в) стиль уклонения г) стиль сотрудничества а) конструктивные, деструктивные |
| | который считается самым трудным, однако позволяет выработать наиболее удовлетворяющее обе стороны решение в сложных конфликтных ситуациях? | а) стиль конкуренции б) стиль компромисса в) стиль уклонения г) стиль сотрудничества |
| | который считается самым трудным, однако позволяет выработать наиболее удовлетворяющее обе стороны решение в сложных конфликтных ситуациях? Какие бывают конфликты по сфере | а) стиль конкуренции б) стиль компромисса в) стиль уклонения г) стиль сотрудничества а) конструктивные, деструктивные |

| | | г) горизонтальные, вертикальные |
|-----|--|---|
| 25. | Что не желательно использовать при | а) жесты |
| | взаимодействии в инокультурной среде во | б) паузу |
| | избежание недоразумений? | в) подручные средства |
| | | г) шпаргалки |
| | | д) легенды |
| 26. | Каких измерений стиля вербальной | а) прямой и непрямой |
| 20. | коммуникации не существует? | б) искусный (вычурный) и краткий (сжатый) |
| | коммуникации не существует! | в) личностный и ситуационный |
| | (| |
| | (выберите два правильных ответа) | г) инструментальный и аффективный д) глобальный и местный |
| 27 | V | . 9 |
| 27. | Какие выделяются варианты адаптации? | а) психологическая |
| | | б) социокультурная |
| | (выберите два правильных ответа) | в) экономическая |
| 20 | TC 1 | г) социологическая |
| 28. | Какие конфликты, основанные на | а) этнокультурный конфликт |
| | территориальных спорах, считаются наиболее | б) межгрупповой конфликт |
| | сложными для разрешения? | в) статусные институциональные конфликты |
| | | г) этно-территориальные конфликты |
| | (выберите три правильных ответа) | д) межгрупповые (межобщинные) конфликты |
| 29. | Какие функции выполняют этнические | а) упорядочение информации; |
| | стереотипы? | б) экономят усилия человека при восприятии |
| | | объектов окружающей действительности; |
| | (выберите три правильных ответа) | в) защита ценностей; |
| | | г) дают возможность анализировать психический |
| | | состав людей в социальном, политическом и |
| | | этническом контексте. |
| 30. | По каким критериям группы делятся на | а) количество группы |
| | формальные и неформальные? | б) длительность существования |
| | · · · | в) источник влияния на поведение членов группы |
| | (выберите два правильных ответа) | г) характеристика коммуникаций |
| 31. | Что относится к особенностям командного | а) адаптация. |
| | взаимодействия? | б) группирование |
| | | в) кооперация |
| | (выберите три правильных ответа) | г) визуализация |
| | | д) трансформация |
| 32. | Какие выделяются механизмы формирования | а) схематизация; |
| • | этнических стереотипов? | б) каузальная атрибуция; |
| | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | в) категоризация; |
| | (выберите три правильных ответа) | г) протекционизм. |
| | The Francisco Constitution of the Constitution | д) визуализация |
| 33. | В чем выражается воинственный | а) навязывании своих ценностей |
| 55. | этноцентризм? | б) обвинении других групп в собственных неудачах |
| | отподоптризм: | в) ненависти, недоверии другим |
| | (выберите три правильных ответа) | г) трудовой деятельности |
| | (обосрите три привилоных ответи) | д) любви, доверии |
| | | д) люови, доверии е) принятие другой группы |
| 34. | VOICHMH MODUT OLUTE HOOTOTOTOTO | / 1 |
| 34. | Какими могут быть последствия | а) геноцид |
| | межэтнических взаимоотношений? | б) ассимиляция |
| | (| в) национализм |
| | (выберите три правильных ответа) | г) интеграция |
| 2- | 11 | д) сегрегация |
| 35. | Что не является последствиями | а) геноцид |
| | межэтнических взаимоотношений? | б) ассимиляция |
| | | в) фашизм |
| | (выберите два правильных ответа) | г) расизм |
| | | д) сегрегация |
| 36. | По каким мотивам при геноциде происходит | а) геополитическим |
| | истребление отдельных групп населения? | б) расовым |
| | | в) национальным |
| | (выберите два правильных ответа) | г) культурным |
| | | д) ассимиляционным |
| 37. | По каким мотивам при геноциде происходит | а) социальным |
| ٠١٠ | тто каким мотивам при геноциде происходит | a) continuini |

| | истребление отдельных групп населения? | б) географическим |
|-----|--|---|
| | (выберите два правильных ответа) | в) религиозным |
| | (******F****************************** | г) культурным |
| | | д) расовым |
| 38. | Какие конфликты в классификацию | а) социально-экономические, |
| | этнических конфликтов по приоритетным | б) этно-демографические; |
| | целям? | в) культурно-языковые, |
| | | г) этно-территориальные |
| | (выберите три правильных ответа) | д) исторические |
| 39. | Каковы основные стратегии аккультурации? | а) идентификвция |
| | | б) маргинализация |
| | (выберите два правильных ответа) | в) цивилизация |
| | | г) сепарация |
| | | д) аккомодация |
| 40. | Что не относится к стратегиям аккультурации? | а) миграция |
| | | б) дискриминация |
| | (выберите три правильных ответа) | в) цивилизация |
| | | г) интеграция |
| 4.1 | I/ | д) сепарация |
| 41. | Какие виды культурной трансформации | а) вертикальная |
| | выделяются в науке? | б) индивидуальная |
| | (as forming many magnetic state amagnet | в) непрямая г) сложная |
| | (выберите три правильных ответа) | д) горизонтальная |
| 42. | В виде чего реализуется побудительная | а) познавательного сообщения |
| 72. | информация в деловой коммуникации? | б) призыва |
| | ттформации в доловой коммуникации. | в) приказа |
| | (выберите три правильных ответа) | г) просьбы |
| 43. | Установите соответствие между видом | а) программа «Новости» на ТВ |
| | коммуникации и его примером: | б) различные виды приветствия |
| | J 1 1 | в) общение одногруппников |
| | Вид коммуникации: | г) устный экзамен или зачет в вузе |
| | 1) групповая | |
| | 2) межличностная | |
| | 3) массовая | |
| | 4) мекультурная | |
| 44. | Установите соответствие между средствами | а) жесты, мимика |
| | общения и их характеристиками: | б) поза, расположение в пространстве |
| | | в) одежда, взгляд |
| | Средства общения: | г) речь |
| | 1) вербальные | |
| 15 | 2) не вербальные | 100 |
| 45. | Установите соответствие между | а) форма социально-культурного |
| | компонентами культуры и их определениями: | санкционированного, упорядоченного |
| | Компоненти купитури с | символического поведения, совокупность регулярно совершаемых действий и их установленный порядок; |
| | Компоненты культуры: 1) обряд | б) совокупность символических стереотипных |
| | 2) ритуал | коллективных действий, воплощающих культурные |
| | 3) традиции | идеи, представления, нормы и ценности и |
| | 4) нормы | вызывающие определенные коллективные чувства; |
| | 1) Hophilli | в) правила поведения, ожидания и стандарты, |
| | | регулирующие поведение людей, общественную |
| | | жизнь в соответствии с ценностями определенной |
| | | культуры и обеспечивающие единство общества и |
| | | стабильность его функционирования. Нормы – |
| | | механизм социокультурной регуляции поведения и |
| | | сознания людей. Находят свое воплощение в |
| | | юридических законах, морали, этикете, эстетике и т. |
| | | Д.; |
| | | г) элементы социокультурного наследия, |
| 1 | | |
| | | передающиеся из поколения в поколение и |
| | | передающиеся из поколения в поколение и сохраняющиеся в определенном обществе в течение |

| 46. | Установите соответствие между компонентами культуры и их определениями: Компонент культуры: 1) знания 2) обычай 3) ценности 4) обряд | а) общие представления, разделяемые большей частью общества, относительно того, что является желательным, правильным и полезным; б) воспринятая из прошлого форма социокультурной регуляции деятельности и отношений людей, которая воспроизводится в определенном обществе или социальной группе и является привычной для его членов; в) проверенный общественно-исторической практикой результат процесса познания, зафиксированный в культуре в форме представлений, понятий, суждений и теорий; г) совокупность символических стереотипных коллективных действий, воплощающих культурные идеи, представления, нормы и ценности и вызывающие определенные коллективные чувства. |
|-----|--|--|
| 47. | Установите соответствие между ценностями и соответствующими им русскими пословицами Ценности: 1) трудолюбие 2) дружба 3) риск 4) коллективизм | Пословица: а) Верный друг лучше сотни слуг б) Под лежачий камень вода не течёт в) Не имей сто рублей, а имей сто друзей г) Кто не рискует, тот не выигрывает |
| 48. | Установите соответствие между национальностями и их пословицами: Национальности: 1) немцы 2) русские 3) китайцы 4) американцы | Пословицы: а) Когда люди дружны, даже простая вода кажется сладкой б) Лучше синица в руках, чем журавль в небе в) С родственниками пой и веселись, но никогда не занимайся делом г) Счастлива та страна, у которой нет истории |
| 49. | Установите соответствие между типом коммуникации и их примерами: Тип коммуникации: 1) невербальная 2) паравербальная 3) вербальная 4) действия | а) интонации, эмоции, междометия; б) жесты, позы, выражение лица; в) диалог, письма, чат; г) рукопожатие, объятия. |
| 50. | Установите соответствие между Регионом (страной) и требованиям к деловому общению (на что обращают внимание в первую очередь). Регион (страна): 1) Западная Европа 2) Латинская Америка, Южная Европа 3) Япония 4) Ближний и Средний Восток | Требования: а) цвет одежды (недопустим желтый); б) качество аксессуаров (авторучек, визиток, папок и др.); в) почти консервативный, выдержанный стиль в одежде, чистота обуви; г) качество и цена портфеля (атташе-кейса), наручных часов, авторучек, ювелирных украшений. |

| 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 $\leq 3,0$ — недостаточный уровень.

Задание открытого типа

3а каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный -0 баллов.

| | Вопрос |
|----|---|
| 1. | Каковы основные функции социокультурной коммуникации? |
| 2. | Какова сущность понятий «социальная и межкультурная коммуникация»? |
| 3. | Какова сущность теории культурного контекста Э. Холла? |
| 4. | Какова сущность теории культурных измерений Г. Хофштеде? |
| 5. | Какова сущность теории культурных измерении г. хофштеде: Какова сущность теории ценностных ориентаций Ф. Клакхона и Ф. Стродбека? |
| 6. | Дайте определение понятиям «социокультурная коммуникация». |
| 7. | В чем сходство и отличие социокультурной коммуникации и социального взаимодействия? |
| 8. | Какие можно выделить особенности вербальной коммуникации? |
| 9 | Какие можно выделить особенности вероальной коммуникации? Какие можно выделить особенности невербальной коммуникации? |
| | |
| 10 | Какие виды и формы невербальной коммуникации вы знаете? |
| 11 | Охарактеризуйте этнопсихологические барьеры и методы их преодоления. |
| 12 | Как определяется социальная дистанция в этнопсихологии? |
| 13 | Охарактеризуйте понятие «этноцентризм». |
| | |
| 14 | Каковы особенности общения? |
| | |
| 15 | Дайте определение понятия «толерантность». |
| 16 | Какова сущность понятия социокультурного пространства? |
| 17 | Каково взаимовлияние личности и социума? |
| 18 | Какова сущность «культурного шока»? |
| 19 | От каких факторов зависит благоприятность межкультурного взаимодействия? |
| 20 | Какие можно выделить этапы межкультурной адаптации? |
| 21 | Какие факторы влияют на степень выраженности «культурного шока»? |
| 22 | Дайте определение понятия межкультурного конфликта. |
| 23 | Каковы причины межкультурных конфликтов? |
| 24 | Охарактеризуйте стратегии разрешения межкультурного конфликта. |
| 25 | Что подразумевается под «диалогом культур»? |
| 26 | Каковы пути формирования межкультурной компетентности? |
| 27 | Какова сущность понятия «стереотип» в культуре? |
| 28 | Охарактеризуйте основные типы стереотипов |
| 29 | Какова сущность понятия «предрассудки»? Чем предрассудки отличаются от стереотипов? |
| 30 | Каковы механизмы формирования предрассудков? |

| 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 |
|--------------------------------|--|--|
| · · | VICAT DECEMBER | 1 1 1 |
| УК-4. Способен | УК-4.1. Выбирает на государственном и | Культурология |
| осуществлять деловую | иностранном(ых) языках коммуникативно | Иностранный язык |
| коммуникацию в | приемлемые стиль делового общения, | Производственная практика – |
| устной и письменной | вербальные и невербальные средства | преддипломная практика |
| формах на | взаимодействия с партнерами. | |
| государственном языке | УК-4.2. Использует информационно- | |
| Российской Федерации | коммуникационные технологии при поиске | |
| и иностранном(ых) | необходимой информации в процессе решения | |
| языке(ах) | стандартных коммуникативных задач на | |
| | государственном и иностранном(ых) языках. | |
| | УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая | |
| | особенности стилистики официальных и | |
| | неофициальных писем, социокультурные | |
| | различия в формате корреспонденции на | |
| | государственном и иностранном(ых) языках. | |
| | УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения | |
| | использовать диалогическое общение для | |
| | сотрудничества в академической | |
| | коммуникации общения: | |
| | - внимательно слушая и пытаясь понять суть | |
| | идей других, даже если они противоречат | |
| | собственным воззрениям; | |
| | - уважая высказывания других, как в плане | |
| | содержания, так и в плане формы; | |
| | - критикуя аргументированно и | |
| | конструктивно, не задевая чувств других; | |
| | - адаптируя речь и язык жестов к ситуациям | |
| | взаимодействия. | |
| | УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять | |
| | перевод профессиональных текстов с | |
| | иностранного(ых) на государственный язык и | |
| | обратно. | |

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 формирована.

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.

| Наименование оценочного | Показатель оценки |
|-------------------------|--|
| средства | |
| 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.

| | T | on nong rate i tamit, sa nebepitali to tamitob. |
|-----|--|--|
| | Вопрос | Варианты ответов |
| 1. | Первоначальное значение слова культура: | а) искусство, правила поведения |
| | | б) возделывание почвы, земледелие |
| | | в) цивилизованность |
| 2. | Деловая коммуникация – это | а) процесс взаимодействия деловых партнеров, |
| | | направленный на организацию и оптимизацию того или |
| | | иного вида предметной деятельности |
| | | б) процесс передачи информации друг другу: |
| | | в) процесс развития личности |
| 3. | Культурные нормы – это | а) множество закономерно связанных друг с другом |
| | | элементов |
| | | б) продукты человеческой деятельности |
| | | в) законы и стандарты социального бытия людей |
| 4. | Назовите типы речевой коммуникации по | а) монолог, диалог, полилог |
| | количеству участников | б) монолог, диалог |
| | | в) полилог |
| 5. | Культура речи – это | а) владение нормами устного и письменного |
| | | литературного языка |
| | | б) умение красиво говорить |
| | | в) манера вежливого обращения |
| 6. | Как называется совокупность | а) культура межнационального общения |
| | политических, идейно-нравственных, | б) культура народности |
| | этических, культурно-бытовых норм жизни | в) культура регионов |
| | и поведения, проявляющихся в | 7 3 31 1 |
| | непосредственном общении | |
| | представителей различных | |
| | национальностей? | |
| 7. | Духовная культура – это | а) система знаний и мировоззренческих идей, присущих |
| | | конкретному культурно-историческому единству или |
| | | человечеству в целом |
| | | б) мораль и философия |
| | | в) учения великих философов, ученых от античности до |
| | | наших дней. |
| 8. | Образованный, воспитанный, толерантный, | а) человек с высшим образованием |
| | интеллигентный, ответственный человек, | б) культурный человек |
| | который уважает себя и окружающих - | в) просветитель |
| | это | |
| 9. | Культура, базирующаяся на письменной | а) национальной |
| | традиции, профессиональной литературе, | б) массовой |
| | искусстве, открытая для внешних влияний, | в) потребительской |
| | но сохраняющая при этом этническую | , , |
| | самобытность, называется | |
| 10. | Что из перечисленного не относится к | а) деловые беседы, переговоры |
| | <u>.</u> | 1 / L |

| | формам устной деловой коммуникации? | б) деловые совещания |
|-----|--|---|
| | 70 | в) приказ |
| 11. | Коммуникативные барьеры – это | а) это психологические трудности, возникающие в |
| | | процессе общения, служащие причиной конфликтов, или |
| | | препятствующие взаимопониманию или |
| | | взаимодействию |
| | | б) сложный процесс установления и развития контактов |
| | | между людьми |
| | | в) процесс, направленный на поиск единой стратегии взаимодействия, восприятие и понимание другого |
| | | человека |
| 12. | Выберите признаки, не характерные для | а) высокое эстетическое качество |
| | массовой культуры. | б) небольшое число приверженцев |
| | | в) быстро теряет активность, выходит из моды |
| | (несколько правильных ответа) | |
| 13. | Кто из перечисленных субъектов может | а) индивид |
| | быть отнесен к субъектам культуры? | б) этнос |
| | | в) нация |
| | (несколько правильных ответа) | |
| 14. | Что из перечисленного относится к | а) жесты, мимика |
| | невербальным средствам общения? | б) взгляд, тембр голоса |
| | | в) речь |
| 1.7 | (несколько правильных ответа) | |
| 15. | Назовите основные признаки народной | а) отсутствие конкретных авторов |
| | культуры. | б) отсутствие конкретных авторов |
| 1.0 | (несколько правильных ответа) | в) требования к подготовленности аудитории |
| 16. | Что из перечисленного не относится к | а) некоторые жанры изобразительного искусства |
| | элитарной культуре? | (сюрреализм, кубизм и др.) |
| | (uaquari na magauri ni magama) | б) сериалы |
| 17. | (несколько правильных ответа) | в) эстрадная музыка |
| 1/. | Кинесическими средствами невербального общения выступают: | а) мимика б) поза |
| | оощения выступают. | в) рукопожатие |
| | (несколько правильных ответа) | в) рукопожатие |
| 18. | Общение – это: | а) процесс передачи информации |
| 10. | Comeniae 310. | б) процесс установления контактов между людьми |
| | (несколько правильных ответа) | в) процесс формирования и развития личности |
| 19. | Назовите компоненты модели речевой | а) отправитель информации |
| | коммуникации. | б) получатель информации |
| | (несколько правильных ответа) | в) ситуация |
| 20. | Охарактеризуйте особенности официально- | а) сжатость, компактность изложения, экономное |
| | делового стиля языка. | использование языковых средств |
| | | б) стандартное расположение материалов, нередкая |
| | (несколько правильных ответа) | обязательность формы |
| | | в) многозначность высказываний |
| 21. | Приведите в соответствие название | а) мистицизм |
| | художественных стилей и их смысловую | б) иррациональность |
| | доминанту: | в) галантность |
| | 1. барокко | г) рационализм |
| | 2. рококо | |
| | 3. романтизм | |
| 22 | 4. классицизм | 0) 70 7770 7770 7770 7770 7770 7770 777 |
| 22. | Приведите в соответствие типы | а) подтверждение определенных обещаний или условий |
| | письменной деловой коммуникации и их | б) целенаправленная передача адресату какой-либо |
| | предназначение 1. Письмо-сообщение. | конкретной информации в) официальное предложение относительно поставки той |
| | тисьмо-сообщение. Гарантийное письмо. | или иной продукц |
| | гарантииное письмо. Письмо -предложение | или ипои продукц |
| 23. | Приведите в соответствие названия | а) рукопожатия, похлопывания и другие прикосновения |
| 23. | невербальных средств общения с их | к телу собеседника |
| | объяснением. | б) изучение пространственных условий общения |
| | 1. Кинесика. | – расположение собеседников в момент их контакта |
| | 2. Проксемика. | в) изучение собеседника (партнера по общению) по его |
| L | 2. Tiponocomina. | в) под тепне сооссединка (партнера по общению) по сто |

| | 3. Такесика | жестам, мимике и позам |
|-----|---|---|
| 24. | 1. Соотнесите методы преодоления коммуникативных барьеров с их содержанием: 1.Метод преодоления когнитивного коммуникативного барьера; 2. Метод преодоления психологического коммуникативного барьера | а) учет мировоззренческой концепции и мотивации партнера б) проявление уважения к личности партнера в) уточняющие вопросы и замечан |
| 25. | Fill in the missing words in the sentence below. Even in ancient time were well developed. | a) a part of chemical technology б) milling and baking в) vinegar, essential oils г) ovens д) honey and olive |
| 26. | Fill in the missing words in the sentence below. The bread was baked in private and public | a) a part of chemical technology б) milling and baking в) vinegar, essential oils г) ovens д) honey and olive oil |
| 27. | Fill in the missing words in the sentence below. The ancient people widely used | a) a part of chemical technology б) milling and baking в) vinegar, essential oils г) ovens д) honey and olive oil |
| 28. | Fill in the missing words in the sentence below. The food production was considered | a) a part of chemical technology б) milling and baking в) vinegar, essential oils г) ovens д) honey and olive oil |
| 29. | Fill in the missing words in the sentence below. Food is necessary to support body | a) nutrient b) diet c) activity |
| 30. | Fill in the missing words in the sentence below. Vitamins and minerals in the accomplish body process. | a) nutrient b) diet b) activity |
| 31. | Fill in the missing words in the sentence below. The essential constituents being contained in foods are called | a) nutrient б) diet в) activity |
| 32. | Fill in the missing words in the sentence below. Excess fat stored in the adipose tissue assisting to a constant body temperature. | a) obtained б) maintain в) contain |
| 33. | Fill in the missing words in the sentence below. Carbohydrates are primarily from plant materials | a) obtained б) maintain в) contain |
| 34. | Fill in the missing words in the sentence below. Some vegetables and cereals large amount of protein. | a) obtained б) maintain в) contain |
| 35. | Fill in the missing words in the sentence below. Manganese, zink, iodine, fluorine are necessary in amounts. | a) chemical b) organic b) trace r) inorganic |
| 36. | Give the English equivalents to the following words 1. химический состав 2.органические соединения 3. микроэлементы 4. закваска | a) Fermentation 6) Chemical composition B) Trace elements r) Organic compounds |

| 37. | Give the English equivalents to the following | a) nutrient |
|-----|---|--------------------------|
| 37. | words | 6) carbohydrate |
| | words 1. Углекислый газ | B) diet |
| | 2. Рацион питания | r) carbon dioxide |
| | 3. Углевод | 1) Carbon Gloxide |
| | 4. Питательное вещество | |
| 38. | Give the English equivalents to the following | a) starch |
| 56. | words | 6) adipose tissue |
| | 1. недостаточное питание | B) malnutrition |
| | 2. крахмал | r) bloodstrea |
| | 3. кровообращение | 1) 0100454104 |
| | 4. жировая ткань | |
| 39. | Give the English equivalents to the following | a) shelf-life |
| | words | б) water-soluble vitamin |
| | 1.водорастворимый витамин | B) acidity |
| | 2. жирная кислота | r) fatty acid |
| | 3. кислотность | |
| | 4. продолжительность хранения | |
| 40. | Put the correct forms of the verbs. | a) phoned |
| | | 6) left |
| | Jill Dad at work before she for her help. | B) had phoned |
| | | r) had left |
| | (несколько правильных ответа) | д) will leave |
| 41. | Put the correct forms of the verbs. | a) watches |
| | | б) watched |
| | She a video after the children to bed. | B) has watched |
| | | r) went |
| | (несколько правильных ответа) | д) до |
| | | e) had gone |
| 42. | Put the correct forms of the verbs. | a) is |
| | | б) was |
| | I very tired because I too much. | B) are |
| | | r) studied |
| | (несколько правильных ответа) | д) had studied |
| 12 | Put the correct forms of the verbs. | e) is study |
| 43. | Put the correct forms of the verbs. | a) come b) came |
| | After the man home he the cat. | b) came c) had come |
| | After the man nome he the cat. | d) feed |
| | (несколько правильных ответа) | e) fed |
| | (neckonoko npuotatonoki omocina) | f) is feeding |
| 44. | Put the correct forms of the verbs. | a) make |
| | | б)made |
| | After Eric breakfast he his friend. | B)phoned |
| | | r) had made |
| | (несколько правильных ответа) | д)had phoned |
| 45. | Put the correct forms of the verbs. | a) spent |
| | | б) had spent |
| | After Fred [[2]] his holiday in Italy he [[5]] to | B) spend |
| | learn Italian. | r) wants |
| | | д) wanted |
| | (несколько правильных ответа) | e) have wanted |
| 46. | Choose the correct variant | a) To get |
| | We stopped some petrol and saw a strange | 6) Getting |
| | man. His clothes torn and dirty and needed | B) Were |
| | | r) Have been |
| | | д) Washing |
| 47 | (несколько правильных ответа) | e) Being washed |
| 47. | Choose the correct variant | a)Is |
| | I haven't seen her, she standing in the | 6)Has been |
| | shade. She it all. | B) May hear |
| | (Haarah to maarin Harama) | r) Must have heard |
| | (несколько правильных ответа) | |

| 48. | Choose the correct variant | a) somebody |
|-----|--------------------------------------|--|
| | | б) harm |
| | I don't want to harm Unless they me. | B) lived |
| | I'd rather by myself | г) to live |
| | | д) live |
| | (несколько правильных ответа) | e) anybody |
| | | |
| 49. | Фиксация договоренности является: | а) заключительным элементом основной части деловой |
| | | беседы |
| | | б) заключительным элементом подготовительной части |
| | | деловой беседы |
| | | в) элементом заключительного этапа деловой беседы |
| 50. | Кульминационная структура изложения | а) основная проблема раскрывается в середине |
| | материала: | выступления |
| | | б) решение проблемы дано в начале выступления, а |
| | | потом оно раскрывается и поясняется |
| | | в) выводы делаются в конце выступления |

| 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

| | Вопрос |
|-----|---|
| 1. | Дайте определение понятия «деловая коммуникация». |
| 2. | Перечислите типы речевой коммуникации. |
| 3. | Что означает термин «коммуникативные барьеры»? |
| 4. | Охарактеризуйте методы преодоления коммуникативных барьеров |
| 5. | Перечислите вербальные средства общения |
| 6. | Что означает термин «невербальные средства общения»? |
| 7. | Какие правила оформления деловой документации вам известны? |
| 8. | Охарактеризуйте этические нормы деловой переписки. |
| 9. | Продолжите определение: культура личности – это |
| 10. | Объясните, что означает социокультурная толерантность? |
| 11. | Раскройте сущность понятия «межкультурная коммуникация». |
| 12. | Что понимается под культурой речи? |
| 13. | Дайте характеристику аспектов культуры речи: нормативного, коммуникативного и этикетного. |
| 14. | Что такое профессиональная культура личности и какие элементы она включает? |
| 15 | Что такое культурная самоидентификация? |
| 16 | Why does meat play the most significant role in the diet? |
| 17 | What methods of meat preservation do you know? |
| 18 | What can you tell about freezing of meat? |
| 19 | What can you tell about canning of fish? |
| 20. | Why does fish preservation require prompt treatment by preservative method? |
| 21. | What methods of preservation of vegetables and fruits do you know? |
| 22. | Why are vegetables and fruit very important food products? |
| 23. | What chemicals can be used for preservation of vegetables and fruit? |
| 24. | What can you tell about bread? |

| 25. | What causes staling of bread? |
|-----|--|
| 26. | How can the staling be prevented? |
| 27. | What ingredients does bread contain? |
| 28. | What can you tell about "sponge and dough" method of mixing dough? |
| 29. | Каким образом можно узнать затраты времени на производство конкретного вида продукции? |
| 30. | Перечислите основные позиции, контролируемые по технике безопасности на консервном производстве. Перечислите основные позиции, контролируемые по технике безопасности на консервном производстве |

| Балл Критерий оценивания уровня сформированности компете | |
|--|---|
| 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 | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в |
|-------------------------|---|---------------------------|
| компетенции | | формировании компетенции |
| УК-5. Способен | УК-5.1. Находит и использует необходимую для | История России |
| воспринимать | саморазвития и взаимодействия с другими | Основы российской |
| межкультурное | информацию о культурных особенностях и | государственности |
| разнообразие общества в | традициях различных социальных групп. | Философия |
| социально-историческом, | УК-5.2. Демонстрирует уважительное | Основы социокультурной |
| этическом и философском | отношение к историческому наследию и | коммуникации |
| контекстах | социокультурным традициям различных | Культурология |
| | социальных групп, опирающееся на знание | |
| | этапов исторического развития России (включая | |
| | основные события, основных исторических | |
| | деятелей) в контексте мировой истории и ряда | |
| | культурных традиций мира (в зависимости от | |
| | среды и задач образования), включая мировые | |
| | религии, философские и этические учения. | |
| | УК-5.3. Умеет недискриминационно и | |
| | конструктивно взаимодействовать с людьми с | |
| | учетом их социокультурных особенностей в | |
| | целях успешного выполнения | |
| | профессиональных задач и усиления социальной | |
| | интеграции. | |

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 формирована.

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.

| Наименование оценочного | Показатель оценки | |
|-------------------------|--|--|
| средства | | |
| 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. | Кто создал «Повесть временных лет»? | а) историк Геродот |
| | _ | б) монах Нестор |
| | | в) монахи Кирилл и Мефодий |
| | | г) митрополит Иларион |
| 2. | Назовите принципы истории: | а) историзм и субъективность |
| | | б) познавательный |
| | | в) объективность |
| | | г) объективность, историзм и системность |
| 3. | Какая морская операция советских войск | а) Сталинградская операция |
| | признана самой масштабной в Великой | б) Смоленская операция |
| | Отечественной войне? | в) Керченско-Феодосийская десантная операция |
| | | г) Керченско-Эльтигенская десантная операция |
| 4. | Назовите глав государств, остановивших | а) Николай II и Вильгельм II |
| | «Карибский кризис»? | б) Ф. Д. Рузвельт и И. В. Сталин |
| | | в) Екатерина II и Людовик XVII |
| | | г) Н. С. Хрущев и Д. Ф. Кеннеди |
| 5. | Что такое многополярный мир? | а) господство одной державы |
| | | б) господство двух держав |
| | | в) учет интересов всех важнейших государств |
| | | г) наличие северного и южного полюсов |
| 6. | На каком заводе СССР были построены | а) завод «Уралмаш» |
| | супертанкера «Крым», «Кузбасс», | б) завод «Южмаш» |
| | «Севморпуть»? | в) завод «Море» |
| | | г) завод «Залив» |
| 7. | Что относится к характерной черте НЭПа? | а) бесплатный проезд в общественном транспорте |
| | | б) отсутствие товарно-денежных отношений |
| | | в) введение продналога |
| | | г) отсутствие синдикатов |
| 8. | Что из перечисленного не относится к | а) йога |
| | ортодоксальным философским школам | б) локаята |
| | Древней Индии? | в) веданта |
| 9. | Кто из философов впервые ставит в центр | а) Протагор |

| | 1 1 6 | C) II |
|-----|--|---|
| | философии проблему человека как | б) Платон |
| 10 | морального существа? | в) Сократ |
| 10. | Автор «теории культурно-исторических | а) Н. Я. Данилевский |
| | типов» — | б) Н.А. Бердяев |
| | G. | в) В.С. Соловьев |
| 11. | Совокупность созданных человечеством | а) культура |
| | материальных, духовных и социальных | б) цивилизация |
| 10 | ценностей – это | в) искусство |
| 12. | «Поступай так, чтобы ты всегда относился к | а) пантеизм |
| | человечеству и в своем лице, и в лице | б) гуманизм |
| | всякого другого так же, как к цели, и | в) рационализм |
| | никогда не относился бы к нему только как к | |
| | средству» (И. Кант). Как называется такая | |
| 12 | философская позиция? | |
| 13. | Течение русской философской мысли, | а) либерализм |
| | трактовавшее историю России как часть | б) славянофильство |
| | общемирового исторического процесса, | в) западничество |
| 1.4 | называется | |
| 14. | Социальное и культурное наследие, | а) обычай |
| | передающееся от поколения к поколению и | б) ритуал в) традиция |
| | воспроизводящееся на протяжении | в) градиция |
| 15. | длительного времени, — это Согласно О. Шпенглеру, цикл каждой | а) запожнение, васирет, отование, отова |
| 13. | | а) зарождение; расцвет; старение; смерть б) смерть, зарождение, расцвет, старение |
| | культуры укладывается в один и тот же временной интервал. Он включает в себя | |
| | четыре периода, назовите их | в) младенчество, отрочество, юность, смерть |
| 16. | Назовите основных представителей теории | а) П. Сорокин, Г. Зиммель |
| 10. | культурно-исторических типов и | б) Э. Гуссерль, К. Юнг |
| | круговорота локальных цивилизаций в | в) Н. Данилевский, А. Тойнби |
| | исследовании культуры. | в) 11. даниловский, А. Тойной |
| 17. | Пабло Пикассо, Сальвадор Дали, Казимир | а) XX века |
| 17. | Малевич – известные художники | 6) XIX beka |
| | малевич – известные художники | B) XXI Beka |
| 18. | Кого из перечисленных поэтов можно | а) А. Блок, В. Маяковский, С. Есенин, А. Ахматова, Н. |
| 10. | отнести к поэтам «серебряного века»? | Гумилёв, О. Мандельштам, М. Цветаева |
| | contest it its stand weep copanies to believe | б) А.С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, И. А. Крылов, Е. А. |
| | | Баратынский |
| | | в) Л. Рубальская, В. Полозкова, А. Кушнер |
| 19. | В основе формирования этнических и | а) общность религиозных представлений |
| | национальных культур лежит | б) совместное проживание людей на определенной |
| | J. J. J. | территории |
| | | в) единство языка |
| 20. | Что такое культурный шок? | а) представляет собой сильное эмоциональное |
| | 3 31 | воздействие |
| | | б) имеет кумулятивный характер |
| L | | в) обычно проходит незаметно |
| 21. | Какие выделены формы межкультурной | а) линейная, прямоугольная, круговая |
| | коммуникации? | б) линейная, гносеологическая, информативная |
| | | в) прямая, косвенная, опосредованная и |
| | | непосредственная |
| 22. | Вставьте пропущенное слово, чтобы | а) идентичность |
| | получилось целостное предложение. Для | б) толерантность |
| | формирования и поддержания этнической | в) самооценка |
| | необходимо искать пути | г) совместимость |
| | взаимопонимания и тождественности | |
| | культур на основе общих для всего | |
| 22 | человечества нравственных ценностей | |
| 23. | Как называется принцип совместимости, | а) сегрегацией |
| | когда разные группы сохраняют свои, | б) интеграцией |
| | присущие им культурные индивидуальности, | в) сепарацией |
| | хотя в тоже время объединяются в единое | г) маргинализацией |
| | общество на другом, равно значимом для | д) идентификацией |
| | них основании? | |

| 24. | Как называется вхождение индивида в | а) инкультурация |
|-----|--|---|
| 24. | культуру своего народа? | б) аккультурация |
| | культуру свосто народа: | в) социализация |
| | | г) адаптация |
| 25. | Что не является основной характеристикой | а) степень сходства между культурами |
| 25. | взаимодействующих культур? | б) степень различия между культурами |
| | Baimodenerbyiomin Rysbryp. | в) особенности культуры, к которой принадлежат |
| | | переселенцы и визитеры |
| | | г) особенности страны пребывания |
| | | д) степень каузальной атрибуции |
| 26. | Что является предметом исторической | а) исторический процесс |
| | науки? | б) человеческое общество |
| | | в) наиболее общие закономерности существования |
| | (выберите два правильных ответа) | Вселенной |
| | | г) события, явления, факты, лица |
| 27. | Кто в России относился к | а) государственные крестьяне |
| | привилегированным сословиям? | б) дворяне |
| | | в) мещане |
| | (выберите два правильных ответа) | г) купцы первой гильдии |
| 28. | Кто из маршалов вошел в Берлин | а) И. С. Конев |
| | | б) Г. К. Жуков |
| | (выберите два правильных ответа) | в) К.К. Рокоссовский |
| | | г) Ф.И. Толбухин |
| | | д) А.М. Василевский |
| 29. | Какие территории оборонял Крымский | а) г. Керчь |
| | фронт (30 декабря 1941 – 19 мая 1942 гг.)? | б) г. Севастополь |
| | | в) г. Сталинград |
| | (выберите два правильных ответа) | г) Северный Кавказ |
| | | д) Керченский полуостров (Ленинский и Маяк- |
| 20 | V 1 A II IC 0 | Салынский районы Крыма) |
| 30. | Характерные черты реформ А.Н. Косыгина? | а) повышение роли показателей экономической |
| | (| эффективности |
| | (выберите два правильных ответа) | б) децентрализация народнохозяйственного |
| | | планирования и увеличение самостоятельности предприятий |
| | | в) образование совнархозов |
| | | г) хозрасчет |
| 31. | Среди приведенных ниже выражений | а) Поступай согласно правилам, которые могут стать |
| 51. | укажите наиболее важные этические | всеобщим законом |
| | принципы философии Канта: | б) Все поступки должны быть целесообразными |
| | (выберите три правильных ответа) | в) Все поступки должны быть направлены на общее |
| | | благо |
| | | г) Основанием поступков человека должно быть |
| | | осознанием того, что сам человек есть высшая |
| | | ценность, а не средство достижения цели |
| 32. | Выберите признаки, не характерные для | а) высокое эстетическое качество |
| | массовой культуры | б) небольшое число приверженцев |
| | | в) быстрое реагирование на новое событие в |
| | (выберите два правильных ответа) | общественной жизни |
| | | г) главная цель – получение прибыли |
| 33. | Кто из перечисленных античных философов | а) Сократ |
| | может быть отнесен к материалистам? | б) Пифагор |
| | | в) Демокрит |
| 2: | (выберите два правильных ответа) | г) Фалес |
| 34. | Какое из суждений не отражает | а) идеи, взгляды людей определяются уровнем |
| | материалистический подход к обеспечению | развития техники |
| | исторического процесса | б) общественное бытие определяет общественное |
| | | сознание |
| | (выберите три правильных ответа) | в) общественное развитие всецело определяется |
| | | общественным мнением людей, их моральными, |
| | | религиозными, политическим взглядами |
| | | г) основой всех социальных изменений является |
| | | Мировая Воля |

| 35. Какими могут последствия межэтнических взаимоотношений? (выберите четыре правильных ответа) 36. Какие основные показатели этноцентризма? (выберите два правильных ответа) (выберите два правильных ответа (ва п | группы как |
|---|--------------------|
| в) ассимиляция г) сегрегация д) интеграция 36. Какие основные показатели этноцентризма? (выберите два правильных ответа) (працесс биологической эволющий процесс социализации) 37. Какие чувства составляют структуру национального достоинства? (выберите два правильных ответа) (процесс биологической эволющий процесс социализации) (правильных ответа) (процесс биологической эволющий процесс социализации) (правильных ответа) (правильных ответа) (процесс биологической эволющий процесс социализации) (правильных ответа) | группы как |
| (выберите четыре правильных ответа) 36. Какие основные показатели этноцентризма? (выберите два правильных ответа) (правильных) (править на правильных) (правильных) (правильных) (правит | группы как |
| д) интеграция 36. Какие основные показатели этноцентризма? (выберите два правильных ответа) (выберите два правильных ответа справильных обранием обрание | группы как |
| Какие основные показатели этноцентризма? (выберите два правильных ответа) (выберите два правильных ответа справильных ответа от процесс биологической эволюм дра процесс социализации (выберите два правильных ответа) (выберите два правильных ответа справильных от процесс биологической эволюм дра процесс социализации (выберите два правильных от процесс биологической эволюм дра процесс социализации (выберите два правильных от процесс биологической эволюм дра процесс социализации (выберите два правильных от процесс биологической эволюм дра процесс социализации (выберите два правильных от процесс биологической эволюм дра процесс социализации (выберите два правильных от процесс биологической эволюм дра процесс социализации (выберите два правильных от процесс биологической эволюм дра процесс социализации (выберите два правильных от процесс биологической эволюм дра процесс социализации (выберите два правильных от процесс биологической эволюм дра процесс социализации (выберите два править на прави | группы как |
| (выберите два правильных ответа) (в) оценка норм, ценностей своей неоспоримо правильных в) законы изменчивости биологичеловека г) процесс биологической эволюц д) процесс социализации (в) оценка норм, ценностей своей неоспоримо правильных в) законы изменчивости биологичеловека г) процесс биологической эволюц д) процесс социализации (в) оценка норм, ценностей своей неоспоримо правильных в) законы изменчивости биологичеловека г) процесс биологической эволюц д) процесс социализации (в) оценка норм, ценностей своей неоспоримо правильных в) законы изменчивости биологичеловека г) процесс биологической эволюц д) процесс социализации (в) оценка норм, ценностей своей неоспоримо правильных в) законы изменчивости биологичеловека г) процесс биологической эволюц д) процесс социализации (в) оценка норм, ценностей своей неоспоримо правильных в) законы изменчивости биологичеловека г) процесс биологической эволюц д) процесс социализации (в) оценка норм, ценностей своей неоспоримо правильных в) законы изменчивости биологичеловека г) процесс биологической эволюц д) процесс социализации (в) оценка норм, ценностей своей неоспоримо правильных в) процесс биологической эволюц д) процесс биологической эволюц д) процесс социализации (в) оценка норм, ценностей своей неоспоримо правильных в) процесс биологической эволюц д) процесс | группы как |
| неоспоримо правильных в) законы изменчивости биологич человека г) процесс биологической эволют д) процесс социализации 37. Какие чувства составляют структуру национального достоинства? а) гордость духовным богатством б) уважение к обычаям и традици | неской природы |
| в) законы изменчивости биологичеловека г) процесс биологической эволюм д) процесс социализации 37. Какие чувства составляют структуру национального достоинства? а) гордость духовным богатством б) уважение к обычаям и традици | |
| человека г) процесс биологической эволюц д) процесс социализации 37. Какие чувства составляют структуру национального достоинства? а) гордость духовным богатством б) уважение к обычаям и традици | |
| г) процесс биологической эволюц д) процесс социализации 37. Какие чувства составляют структуру национального достоинства? г) процесс биологической эволюц д) процесс социализации а) гордость духовным богатством б) уважение к обычаям и традици | |
| д) процесс социализации 37. Какие чувства составляют структуру национального достоинства? д) процесс социализации а) гордость духовным богатством б) уважение к обычаям и традици | |
| 37. Какие чувства составляют структуру национального достоинства? а) гордость духовным богатством б) уважение к обычаям и традици | ции человека |
| национального достоинства? б) уважение к обычаям и традици | |
| | |
| в) любовь к ролной земле | MRI |
| | |
| (выберите три правильных ответа) г) развитие культуры народа | |
| д) развитие общественного созна | |
| е) закономерности исторического | |
| ж) национальные особенности че | ловеческой психики |
| 38. Какие синдромы не используются для а) простота | |
| измерения культур? б) индивидуализм | |
| в) открытость | |
| (выберите два правильных ответа) | |
| д) духовность | |
| е) бездуховность | |
| 39. Назовите представителей гуманизма эпохи а) Данте Алигьери | |
| Возрождения. (б) Франческо Петрарка | |
| (выберите два правильных ответа) в) Иммануил Кант 40. Назовите известных русских иконописцев а) Андрей Рублев | |
| 40. Пазовите известных русских иконописцев (а) Андреи Руолев (б) Н. Бердяев | |
| (выберите два правильных ответа) в) Феофан Грек | |
| | |
| 41. Что из перечисленного относится к а) философия культуры структурным элементам культурологии б) социология культуры | |
| в) история культуры | |
| (выберите несколько правильных ответа) | |
| 42. Содержанием духовной культуры не а) нормы и правила поведения | |
| являются: б) изобретения | |
| (выберите два правильных ответа) в) продукты труда | |
| 43. Установите соответствие между событиями а) 1648 г. | |
| (процессами) и временем: б) 1589. | |
| (продоссият) и временем. | |
| 1) Битва на Желтых Водах | |
| 2) Учреждение патриаршества в Московском | |
| царстве | |
| 44. Установите соответствие между событиями а) 1853-1856 г. | |
| (процессами) и временем: б) 1637-1642 г. | |
| | |
| 1) Крымская война | |
| 2) Азовское сидение казаков | |
| 45. Сопоставьте философа и направление, а) Платон | |
| которому соответствует его учение: б) И. Кант | |
| 1) материализм; в) К. Маркс | |
| 2) объективный идеализм; г) Л. Фейербах | |
| 3) субъективный идеализм | |
| | |
| 46. Кому из философов относятся следующие а) Сократ | |
| высказывания: б) Ф. Бэкон | |
| 1) «Жизнь есть страдание. У страдания есть в) Ф. Энгельс | |
| причина». г) Будда Шакьямуни | |
| 2) «Не будем слишком обольщаться нашими | |
| победами над природой. За каждую такую | |
| победу она мстит нам». | |

| | 3) «Знание – сила». | |
|-----|--|--|
| | 4) «Есть одно только благо – знание и одно | |
| | только зло — невежество». | |
| 47. | Соотнесите концепции существования и | а) Э. Тайлор |
| | развития культуры и их авторов: | б) К. Ясперс |
| | | в) Н. Я. Данилевский |
| | 1) Семиотический подход; | г) Э. Кассирер |
| | 2) Концепция культурно-исторических | |
| | типов; | |
| | 3) Концепция «осевого времени» | |
| | 4) Антропологический подход | |
| 48. | Приведите в соответствие название | а) Данте Алигьери |
| | произведений и их авторов: | б) Августин Аврелий |
| | 1) «Закат Европы»; | в) Освальд Шпенглер |
| | 2) «О граде Божьем»; | г) Митрополит Илларион |
| | 3) «Слово о законе и благодати»; | |
| | 4) «Божественная комедия» | |
| 49. | Установите соответствие между | Пословицы: |
| | национальностями и их пословицами. | а) Когда люди дружны, даже простая вода кажется |
| | Национальности: | сладкой |
| | 1) немцы | б) Лучше синица в руках, чем журавль в небе |
| | 2) русские | в) С родственниками пой и веселись, но никогда не |
| | 3) китайцы | занимайся делом |
| | 4) американцы | г) счастлива та страна, у которой нет истории |
| 50 | TV D | |
| 50. | Установите соответствие между Регионом | Требования: |
| | (страной) и требованиям к деловому | а) цвет одежды (недопустим желтый) |
| | общению (на что обращают внимание в | б) качество аксессуаров (авторучек, визиток, папок и |
| | первую очередь): | др.) |
| | D(| в) почти консервативный, выдержанный стиль в |
| | Регион (страна): | одежде, чистота обуви |
| | 1) Западная Европа | г) качество и цена портфеля (атташе-кейса), наручных |
| | 2) Латинская Америка, Южная Европа | часов, авторучек, ювелирных украшений |
| | 3) Япония | |
| | 4) Ближний и Средний Восток | |

| 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

| | Вопрос | | |
|----|---|--|--|
| 1. | Какие принципы важны при изучении истории? | | |
| 2. | Что такое «Великое Переселение народов»? | | |
| 3. | Что такое «вече»? | | |
| 4. | Что такое Улус Джучи? | | |
| 5. | Как проходило закрепощение крестьян? | | |
| 6. | Что такое «Военный коммунизм»? | | |
| 7. | Что такое «Новая экономическая политика» (НЭП)? | | |
| 8. | Крах «блицкрига» под Москвой. | | |
| 9. | Что такое Карибский кризис? | | |

| 10 | V (1072-1074) | | |
|-----|--|--|--|
| 10. | Каковы изменения произошли в постсталинский период (1953–1964) в промышленности и в сельском | | |
| | хозяйстве в СССР? | | |
| 11. | Назовите особенности античной философии и ее периодизацию. | | |
| 12. | Охарактеризуйте основные различия восточной и западной философии. | | |
| 13. | Каковы основные виды социокультурной коммуникации? | | |
| 14. | Какие специфические функции выполняют социальные стереотипы в процессе общения? | | |
| 15. | Назовите функции культуры | | |
| 16. | В чем суть глобализации? Каковы ее негативные последствия? | | |
| 17. | Процесс, который называется общением, | | |
| 18. | В каких формах осуществляется деловое общение? | | |
| 19. | Абсолютно формальное общение, при котором говорят то, что положено говорить в подобной | | |
| | ситуации, называется общением. | | |
| 20. | Какой из стилей общения позволяет одному участнику главенствовать и принимать все решения? | | |
| 21. | Что означают «смысловые барьеры» в общении? | | |
| 22. | 22. Недостижение инициатором общения коммуникативной цели, прагматических устремлений | | |
| | отсутствие взаимодействия, взаимопонимания и согласия между участниками общения называется | | |
| 23. | Компонент коммуникации, который включает все виды речевой деятельности участников общения: | | |
| | говорение, слушание, письмо, чтение, называется | | |
| 24. | Что свойственно манипуляторному стилю общения? | | |
| 25. | Что является обязательным признаком любых форм общения? | | |
| 26. | Какое из двух понятие более общее: | | |
| | - социальная коммуникация; | | |
| | - межличностная коммуникация? | | |
| 27. | Приведите примеры единиц невербальной коммуникации | | |
| 28. | Какое понятие шире – общение или коммуникация? | | |
| 29. | По какому критерию коммуникация классифицируется на межличностную, групповую и массовую? | | |
| 30. | Средства массовой коммуникации – 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 ≥ 3.7 и < 4.5 — средний уровень; средняя оценка ≥ 3.0 и < 3.7 — низкий уровень; средняя оценка ≤ 3.0 — недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УК-6

| Код и наименование | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в |
|--------------------------|--|-----------------------------|
| компетенции | | формировании компетенции |
| УК-6. Способен управлять | УК-6.1. Применяет знание о своих | Введение в профессию |
| своим временем, | ресурсах и их пределах (личностных, | Учебная практика – |
| выстраивать и | ситуативных, временных и т.д.), для | ознакомительная практика |
| реализовывать траекторию | успешного выполнения порученной | Производственная практика – |
| саморазвития на основе | работы. | технологическая практика |
| принципов образования в | УК-6.2. Понимает важность | Производственная |
| течение всей жизни | планирования перспективных целей | практика –преддипломная |
| | собственной деятельности с учетом | практика |
| | условий, средств, личностных | |
| | возможностей, этапов карьерного роста, | |
| | временной перспективы развития | |
| | деятельности и требований рынка | |
| | труда. | |

| Код и наименование | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в |
|--------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| компетенции | | формировании компетенции |
| | УК-6.3. Реализует намеченные цели | |
| | деятельности с учетом условий, | |
| | средств, личностных возможностей, | |
| | этапов карьерного роста, временной | |
| | перспективы развития деятельности и | |
| | требований рынка труда. | |
| | УК-6.4. Критически оценивает | |
| | эффективность использования времени | |
| | и других ресурсов при решении | |
| | поставленных задач, а также | |
| | относительно полученного результата. | |
| | УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе | |
| | и использует предоставляемые | |
| | возможности для приобретения новых | |
| | знаний и навыков. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка ≥ 3.7 и < 4.5 – средний уровень;

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

Тест

| | Вопрос | Варианты ответов |
|----|----------------------------------|--|
| 1. | Основным нормативным документом, | а) Федеральный государственный образовательный |
| | регулирующим деятельность | стандарт |
| | конкретной образовательной | б) учебный план |
| | организации, является | в) закон «Об образовании в РФ» |
| | | г) ее Устав |
| 2. | Основным нормативным документом, | а) федеральный государственный образовательный |

| | T | · |
|-----|---------------------------------------|---|
| | определяющим виды профессиональной | стандарт; |
| | деятельности бакалавра конкретного | б) учебный план; |
| | направления подготовки, является | в) закон «Об образовании в РФ»; |
| | | г) устав образовательной организации. |
| 3. | Колледж или техникум относятся к | а) общего образования |
| | образовательной организации | б) среднего профессионального образования |
| | | в) высшего образования |
| 4. | Средняя образовательная школа | а) общего образования |
| | относится к образовательной | б) среднего профессионального образования |
| | организации | в) высшего образования |
| 5. | Академия относится к образовательной | а) общего образования |
| | организации | б) среднего профессионального образования |
| | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | в) высшего образования |
| 6. | Максимальное количество часов | а) очной форме обучения; |
| 0. | аудиторной работы преподавателя и | б) очно-заочной форме обучения; |
| | обучающегося предусмотрено при | в) заочной форме обучения, |
| 7 | | |
| 7. | Минимальное количество часов | а) очной форме обучения; |
| | аудиторной работы преподавателя и | б) очно-заочной форме обучения; |
| | обучающегося предусмотрено при | в) заочной форме обучения. |
| 8. | К предприятиям первичной | а) кондитерской, хлебопекарной |
| 1 | переработки сырья относятся | б) мукомольной, молочной |
| | предприятия отрасли. | в) ликероводочной, консервной |
| 9. | К предприятиям вторичной | а) кондитерской, хлебопекарной |
| ٦. | переработки сырья относятся | б) мукомольной, молочной |
| | | в) табачной |
| | предприятия отрасли. | в) гаоачнои |
| 10. | К предприятиям, в технологическом | а) кондитерской |
| 10. | процессе которых преобладают | б) винодельческой |
| | биохимические процессы, относятся | в) масложировой |
| | _ | г) мукомольной |
| | предприятия отрасли. | 1) Mykomojibhon |
| 11. | Основным источником энергии в | а) белки |
| | организме человека являются | б) жиры |
| | | в) углеводы |
| 12. | Калорийность пищи должна | а) энергетическим затратам человека |
| | соответствовать | б) потребностям организма в углеводах |
| | Coordinate | в) потребностям организма в белках |
| 13. | К веществам, не синтезируемым в | а) белки |
| 15. | | , , , , , , , , , , , , , , , , , , , |
| | организме человека, относятся | б) жиры |
| 1.4 | 10 | в) углеводы |
| 14. | К группе водорастворимых относятся | a) B |
| | витамины группы | 6) A |
| | | в)Д |
| 15. | Примером микробиологического | а) спиртовое брожение |
| | процесса может служить | б) гидролиз крахмала |
| | | в) созревание сыра |
| | | г) гидрогенизация жира |
| 16. | Примером биохимического процесса | а) спиртовое брожение |
| | может служить | б) гидролиз крахмала |
| | Mondi Wij Mills | в) созревание сыра |
| | | г) гидрогенизация жира |
| 17. | Примером унициального произосо может | |
| 1/. | Примером химического процесса может | а) спиртовое брожение |
| | служить | б) гидролиз крахмала |
| | | в) созревание сыра |
| | | г) гидрогенизация жира |
| 18. | Технология – это | а) последовательные и закономерные действия с сырьем, |
| | | приводящие к возникновению в нем новых свойств |
| | | б) последовательное течение процессов и операций, в |
| | | результате которых сырье превращается в готовый продукт |
| | | в) воздействие на материал или продукт, не приводящее к |
| | | изменению его физико-химических свойств |
| | 1 | II SHELLERING OF WITHOUT ARMIT LEGALIA CHONCIB |
| 19. | Операция – это | а) последовательные и закономерные действия с сырьем, |

| | | приводящие к возникновению в нем новых свойств б) последовательное течение процессов и операций, в результате которых сырье превращается в готовый продукт в) воздействие на материал или продукт, не приводящее к изменению его физико-химических свойств |
|-----|--|--|
| 20. | Основную массу сырья, вылавливаемого судном в океане, | а) охлаждают б) солят в) замораживают г) сушат |
| 21. | Установите соответствие между видом инженерной деятельности и его содержанием производственно-технологическая проектная научно-исследовательская организационно-управленческая | а) разработка на основе фундаментальных и технических наук новых способов получения продукции б) реализация технологического процесса производства продукции в) организация работы коллектива исполнителей г) разработка проектов строительства (реконструкции) предприятий отрасли |
| 22. | Установите соответствие между компонентами пищи и их функциями в организме человека: 1) белки 2) жиры 3) углеводы 4) витамины | а) энергетическая, структурная, защитная; резервная б) энергетическая, структурная, регуляторная; в) энергетическая, защитная, регуляторная г) только регуляторная |
| 23. | Установите соответствие между продуктами питания и источниками питательных веществ для организма человека: 1) сахар, мёд, фрукты 2) мясо и рыба 3) растительные масла, орехи, колбасы | а) белки б) жиры в) углевод |
| 24. | Установите соответствие между ценностями продукта и их характеристиками: пищевая энергетическая биологическая | а) сбалансированное содержание в продукте незаменимых компонентов б) количество содержащихся в продукте питательных веществ, определяющих его биологическую и энергетическую ценность в) количество энергии, выделяющееся при биологическом окислении белков, жиров и углеводов |
| 25. | Установите соответствие между типами процессами и их примерами: 1) гидромеханические 2) теплообменные 3) массообменные | а) абсорбция, экстракция б) отстаивание, фильтрование в) выпаривание, конденсация |
| 26. | Установите соответствие между показателями пищевой продукции и их характеристиками: 1) назначение 2) надежность 3) технологичность | а) характеризует сохранность пищевого продукта в течение определенного срока хранения и транспортировки б) характеризует эффективность решений для обеспечения высокой производительности труда при производстве продукта в) характеризует полезный эффект от использования пищевого продукта по назначению и обусловливают область применения |
| 27. | Установите соответствие между типами профессий и их примерами: 1) «человек – природа» 2) «человек – человек» 3) «человек – техника» | а) врач б) эколог в) механик |
| 28. | Высшее образование в РФ реализуется по программам (несколько правильных ответов) | а) бакалавриата и специалитета б) магистратуры в) профессионального образования г) подготовки кадров высшей квалификации |
| 29. | Образование в РФ с получением документа об образовании | а) в образовательной организации; б) путем самообразования или семейного образования при |

| | | T |
|-----|--|---|
| | установленного образца может быть | условии прохождения |
| | получено | промежуточной и итоговой аттестации в образовательной |
| | | организации; |
| 20 | (несколько правильных ответов) | в) только в образовательной организации. |
| 30. | Технолог рыбной промышленности | а) организационную |
| | может выполнять следующие виды | б) производственную |
| | профессиональной деятельности: | в) проектную |
| | | г) социальную |
| | (несколько правильных ответов) | |
| 31. | По виду перерабатываемого сырья | а) перерабатывающие растительное сырье |
| | предприятия пищевой промышленности | б) перерабатывающие отходы от разделки гидробионтов |
| | бывают | в) перерабатывающие сырье животного происхождения |
| | | |
| | (несколько правильных ответов) | |
| 32. | Используемое в пищевой | а) происхождению |
| | промышленности сырье | б) преобладанию основных химических веществ |
| | классифицируют по | в) способам его обработки |
| | | |
| | (несколько правильных ответов) | |
| 33. | К пищевым рыбным продуктам | а) копченая продукция |
| | относятся: | б) биологически активные вещества |
| | | в) мороженая рыба |
| | (несколько правильных ответов) | г) консервы |
| 34. | К непищевым рыбным продуктам | а) заменитель цельного молока |
| | относятся: | б) технический жир |
| | | в) мороженая рыба |
| | (несколько правильных ответов) | г) пресервы |
| 35. | При производстве пресервов | а) томатного соуса |
| | консервирующий эффект достигается за | б) уксусной кислоты |
| | счет наличия в рецептуре: | в) пряностей |
| | r y yr | г) поваренной соли |
| | (несколько правильных ответов) | , |
| 36. | К основным группам химических | а) фенолы |
| | соединений коптильного дыма | б) альдегиды |
| | относятся: | в) меркаптаны |
| | | г) органические кислоты |
| | (несколько правильных ответов) | -) vp |
| 37. | К технологическим режимам процесса | а) содержание влаги в рыбе до и после сушки |
| 57. | сушки относятся: | б) скорость движения воздуха |
| | Cymikii o'iiioexiex. | в) температура воздуха |
| | (несколько правильных ответов) | г) массовая доля поваренной соли в рыбе по окончании |
| | (несколько привильных ответов) | сушки |
| 38. | Сырьевая база рыбной отрасли | · |
| 50. | | а) консервы и пресервы |
| | представлена следующими группами: | б) рыба |
| | ••• | в) морские животные |
| | (ugguera no magazza az az az az az | г) водоросли и травы |
| 20 | (несколько правильных ответов) | |
| 39. | Рыбная отрасль производит следующие | а) пищевую |
| | виды продукции | б) кормовую |
| 40 | (несколько правильных ответов) | в) техническую |
| 40. | Качество пищевого продукта | а) функциональными |
| | характеризуется следующими | б) теплофизическими |
| | свойствами: | в) эстетическими |
| | | г) специфическим |
| | (несколько правильных ответов) | |
| | На качество готовой продукции влияет | а) труда |
| 41. | The Res 100 1010 Doll inporty regime beamer | |
| 41. | качество | б) технологического оборудования |
| 41. | | в) сырья |
| | качество (несколько правильных ответов) | в) сырья г) отопления помещений цеха |
| 41. | качество | в) сырья |
| | качество (несколько правильных ответов) | в) сырья г) отопления помещений цеха |
| | качество (несколько правильных ответов) Качество и безопасность сырья, | в) сырья г) отопления помещений цеха а) применения мер государственного регулирования в |

| | | безопасностью пищевых продуктов, условиями их |
|-----|--|---|
| | (несколько правильных ответов) | изготовления, хранения, перевозок и реализации |
| | The second secon | в) финансовой мотивации персонала |
| 43. | Разделку рыбы применяют с целью | а) увеличения полезной емкости трюмов судна |
| | | б) повышения пищевой ценности рыбы; |
| | (несколько правильных ответов) | в) увеличения стоимости продукции |
| | | г) снижения затрат на транспортировку рыбы |
| 44. | К ликвидным операциям относятся | а) размораживание |
| | | б) маркировка и упаковка |
| | (несколько правильных ответов) | в) хранение |
| | | г) формирование товарной партии и отгрузка |
| 45. | Документами, определяющими | а) ГОСТы |
| | требования к безопасности продукции, | б) технологические инструкции |
| | являются | в) технические регламенты |
| 1.0 | (несколько правильных ответов) | |
| 46. | Что является объектом пищевой | а) Система понятий, категорий и принципов, сложившихся |
| | технологии? | в пищевой технологии |
| | (uagrati ka maguti u ir amagmag) | б) Технологические линии, операции и процессы производства пищевых продуктов |
| | (несколько правильных ответов) | <u> </u> |
| 47. | Какое выражение ошибочное? | в) Только операции производства пищевых продуктов а) Единичное производство характеризуется узкой |
| 7/. | Takee Bilpulkerine olimootine: | номенклатурой изготовляемых изделий, малым объемом их |
| | | выпуска, выполнением на каждом рабочем месте весьма |
| | | разнообразных операций. |
| | | б) Единичное производство характеризуется широкой |
| | | номенклатурой изготовляемых изделий, малым объемом их |
| | | выпуска, выполнением на каждом рабочем месте весьма |
| | | разнообразных операций. |
| | | в) В серийном производстве изготовляется 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 изготовляемых в течение продолжительного |
| | | времени на узкоспециализированных рабочих местах. |
| | | д) Тип производства – совокупность его организованных, |
| 40 | TC 0 | технических и экономических особенностей. |
| 48. | Какие выражения правильные? | а) Функционально-структурный подход, основывается на |
| | (4,00,00,00,4,00,4,00,4,00,4,00,4,00,4, | предположении первичности функционального назначения системы по отношению к ее структурной организации. |
| | (несколько правильных ответов) | |
| | | б) Структурно-функциональный анализ, базируется на выделении в исследуемых системах структурных |
| | | составляющих и определении их роли (функции) |
| | | относительно друг друга. |
| | | в) Простая система характеризуется вариабельностью, |
| | | простой внешней динамикой и практически максимальными |
| | | внутренними переменами. |
| | | г) Большая система – управляемая система, |
| | | рассматриваемая как совокупность взаимосвязанных |
| | | управляемых подсистем, объединенных общей целью |
| | | функционирования. |
| 49. | Что предполагает принцип оптимизации | а) Использование новейших достижений науки и техники, |
| | технологических процессов? | наилучших технологических режимов |
| | | б) Использование прогрессивного оборудования, |
| | | комплексной механизации и автоматизации |
| | (несколько правильных ответов) | в) Использование системы методов и средств, |
| | | обеспечивающих сокращение затрат на производство |
| | | продукции |
| | | г) Использование системы методов и средств, |
| | | обеспечивающих увеличение затрат на производство |
| 50 | Han anygome- of- over | продукции. |
| 50. | Что является объектом пищевой | а) Система понятий, категорий и принципов, сложившихся |

| технологии? | в пищевой технологии |
|--------------------------------|---|
| | б) Технологические линии, операции и процессы |
| (несколько правильных ответов) | производства пищевых продуктов |
| | в) Только операции производства пищевых продуктов |

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

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

| № пп | Вопрос |
|------|--|
| 1. | - |
| 2. | Основными структурными компонентами пригодности человека к работе являются: По Д. Сьюперу весь профессиональный цикл делится на пять этапов: |
| 3. | Перечислите виды инженерной деятельности |
| | * |
| 4. | В чём заключается производственно-технологическая деятельность? |
| 5. | В чём заключается проектно-конструкторская деятельность? |
| 6. | В чём заключается организационно-управленческая деятельность? |
| 7. | В чём заключается научно-исследовательская деятельность? |
| 8. | Как классифицируют предприятия пищевой промышленности? |
| 9. | Как классифицируют сырьё пищевой промышленности? |
| 10. | Какие функции в организме выполняют белки? |
| 11 | Какие функции в организме выполняют жиры? |
| 12 | Какие функции в организме выполняют углеводы? |
| 13 | Дайте краткую характеристику химическим процессам пищевой технологии |
| 14 | Дайте краткую характеристику биохимическим процессам пищевой технологии |
| 15 | Дайте краткую характеристику микробиологическим процессам пищевой технологии |
| 16 | Перечислите группы технологического оборудования |
| 17 | Эксплуатационные требования к технологическому оборудованию включают: |
| 18 | Конструктивные требования к технологическому оборудованию включают: |
| 19 | Эргономические требования к технологическому оборудованию включают |
| 20 | Экономические требования к технологическому оборудованию включают |
| 21 | Под качеством продукции |
| | понимают |
| 22 | Какие уровни профессионального образования предусматривает Федеральный закон «Об |
| | образовании в Российской Федерации»? |
| 23 | Какую роль играет вода в живой природе? |
| 24 | К чему приводит недостаточное потребление белков? |
| 25 | На какие группы делятся отравляющие вещества, по токсическому действию, физиологическому |
| | воздействию на организм человека? |
| 26 | От чего зависит здоровье человека? |
| 27 | Какие опасные и вредные биологические факторы производственной среды Вы знаете? |
| 28 | Укажите основные задачи безопасности жизнедеятельности. |
| 29 | В каком случае не используется вода как огнетушащее вещество? |
| 30 | К каким опасным факторам относят: шум, вибрацию, электромагнитное излучение? |

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

средняя оценка ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка ≥ 3.7 и < 4.5 – средний уровень;

средняя оценка ≥ 3.0 и < 3.7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УК-7

| Код и наименование | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в |
|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| компетенции | | формировании компетенции |
| УК-7. Способен | УК-7.1. Поддерживает должный | Физическая культура |
| поддерживать должный | уровень физической | Курс общефизической подготовки |
| уровень физической | подготовленности для обеспечения | Лечебная физкультура |
| подготовленности для | полноценной социальной и | Легкая атлетика |
| обеспечения полноценной | профессиональной деятельности и | Игровые виды спорта |
| социальной и | соблюдает нормы здорового образа | Плавание |
| профессиональной | жизни. | Занятия в специализированных |
| деятельности | УК-7.2. Использует основы | спортивных секциях |
| | физической культуры для осознанного | |
| | выбора здоровьесберегающих | |
| | технологий с учетом внутренних и | |
| | внешних условий реализации | |
| | конкретной профессиональной | |
| | деятельности. | |
| | | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка ≥ 3.7 и < 4.5 – средний уровень;

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

Тест За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл за невер

| | За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный -0 баллов. | | | | |
|-----|--|--|--|--|--|
| | Вопрос | Варианты ответов | | | |
| 1. | Процесс становления, формирования и | а) специальной тренированностью | | | |
| | совершенствования морфофункциональных | б) физическим развитием | | | |
| | свойств организма путем тренировки физических | в) самоподготовкой | | | |
| | качеств и способностей на протяжении всей | г) психокоррекцией | | | |
| | жизни человека называется | , | | | |
| 2. | Генетически обусловленные психофизические | а) физические качества | | | |
| | свойства человека, которые обеспечивают его | б) мышечная сила | | | |
| | двигательную активность, это | в) психологическая устойчивость | | | |
| | | г) координационные способности | | | |
| 3. | Основные и специфические средства физического | а) факторы внешней среды | | | |
| | воспитания, это | б) гигиенические факторы | | | |
| | | в) физические упражнения | | | |
| | | г) психологические тренинги. | | | |
| 4. | Дайте определение понятию «физическое | а) деятельность, направленная на совершенствование | | | |
| | упражнение». | психических функций | | | |
| | | б) двигательные действия, которые развивают | | | |
| | | физические качества и укрепляют здоровье | | | |
| | | в) мера влияния психофизических нагрузок на | | | |
| | | организм человека | | | |
| 5. | Связь интенсивности физических упражнений и | а) прямо пропорциональная | | | |
| | частоты сердечных сокращений | б) обратно пропорциональная | | | |
| | 1 | в) нет связи | | | |
| | | г) связь не постоянна | | | |
| 6. | Медицинские группы, организуемые по | а) спортивная | | | |
| | результатам медицинских осмотров (укажите 3 | б) подготовительная | | | |
| | правильных варианта): | в) основная | | | |
| | , | г) специальная | | | |
| | (выберите три правильных ответа) | д) дополнительная | | | |
| 7. | К «малым формам» занятий физической | а) утреннюю гигиеническую гимнастику | | | |
| | культурой относят (три правильных варианта): | б) физкультурную паузу | | | |
| | , | в) силовую тренировку | | | |
| | (выберите три правильных ответа) | г) физкультминутку | | | |
| | | д) спортивную игру | | | |
| 8. | Основные методы дозирования упражнений на | а) количество повторений | | | |
| | занятиях по физической культуре (четыре | б) амплитуда движений | | | |
| | правильных ответа) | в) выбор исходного положения | | | |
| | , | г) рельеф местности | | | |
| | (выберите четыре правильных ответа) | д) темп выполнения упражнений | | | |
| | - | е) количество потраченных калорий | | | |
| | | ж) скорость и направление ветра | | | |
| 9. | Установите последовательность обучения | а) разучивание в целом | | | |
| | двигательным действиям (расположите буквы по | б) показ | | | |
| | порядку): | в) разучивание по частям | | | |
| | | г) рассказ | | | |
| | | д) совершенствование | | | |
| 10. | Укажите соответствие физических качеств | а) наклон туловища вперед из положения стоя на | | | |
| | человека и контрольными тестами по их оценке. | скамье | | | |
| | 1) сила | б) челночный бег | | | |
| | 2) скорость | в) подтягивание на перекладине | | | |
| | 3) выносливость | г) бег на 100 метров | | | |
| | 4) гибкость | д) бег на 3000 метров. | | | |
| | 5) координация | • | | | |
| | э) координация | | | | |

| 11. | Общая физическая подготовка — это | а) процесс совершенствования спортивных качеств б) процесс всестороннего и гармоничного физического развития человека в) процесс формирования профессиональных качеств человека г) процесс самосовершенствования и саморазвития человека |
|-----|--|--|
| 12. | Как называется степень владения техникой движения, при которой необходима постоянная концентрация внимания на выполнении движения? | а) двигательный навык б) двигательное умение в) двигательные способности д) психофизические способности |
| 13. | Структура занятия по общей физической подготовке состоит из трех частей. Какой вариант ответа лишний? | а) заключительнаяб) вариативнаяв) вводнаяг) основная |
| 14. | Самый распространенный и показательный тест по определению физической подготовленности студентов, это | а) бег 100 м б) подтягивание и отжимание в) 12-минутный тест К. Купера г) прыжок в длину с места |
| 15. | Какие специфические методы применяются в процессе общей физической подготовки студентов (три правильных ответа)? | а) метод регламентированного упражнения б) игровой метод в) поддерживающий метод г) словесные и сенсорные методы |
| 16. | (выберите три правильных ответа) Какие физические упражнения развивают общую выносливость (четыре правильных ответа)? | д) развивающий метод а) бег трусцой б) силовая тренировка в) спортивная ходьба |
| | (выберите четыре правильных ответа) | г) езда на велосипедед) плаваниее) тяжелая атлетикаж) прыжки |
| 17. | Какие тестовые задания выполняют студенты для оценки ловкости (два правильных ответа)? (выберите два правильных ответа) | а) кувырки б) челночный бег в) бег на 100 метров г) метания на точность |
| 18. | Укажите соответствие следующих определений физическим качествам человека: 1) сила | д) бег на 1000 метров а) способность выполнять сложные двигательные действия и быстро перестраивать их в меняющихся условиях; |
| | 2) ловкость 3) выносливость 4) гибкость 5) быстрота | б) способность организма противостоять утомлению; в) способность выполнять движения с большой амплитудой; г) способность выполнять движения в минимальный промежуток времени; д) способность преодолевать внешнее сопротивление за счет мышечных усилий. |
| 19. | Каким должен быть пульс в норме в состоянии покоя? | а) 120 — 130 уд./мин б) 40 — 50 уд./мин в) 90 — 100 у.д/мин г) 70 — 80 уд./мин |
| 20. | Как называется специальное упражнение для улучшение венозного кровообращения? | а) клапанный насос б) мышечный насос в) диафрагмальное дыхание г) грудное дыхание |
| 21. | В какое время лучше всего проводить физические тренировки для ускорения обмена веществ и стимуляции процессов пищеварения? | а) непосредственно перед едой б) за полчаса до еды в) через час после еды г) за два часа до еды |
| 22. | Какова норма артериального давления у молодых людей в состоянии покоя? | a) 150/80 мм рт.ст. б) 140/90 мм рт.ст. в) 120/80 мм рт.ст. г) 90/60 мм рт.ст. |

| 23. | Что является следствием гиподинамии (три | а) снижение обмена веществ |
|-----|--|---|
| | правильных ответа)? | б) улучшение тонуса |
| | | в) гипотрофия мышц |
| | (выберите три правильных ответа) | г) деминерализация костей д) брадикардия |
| | | е) повышение уровня функционирования организма |
| 24. | Назовите основные методы | а) аутогенная тренировка |
| | психофизиологической регуляции (два | б) спортивная тренировка |
| | правильных ответа): | в) релаксация |
| | (выберите два правильных ответа) | г) силовая тренировка |
| 25. | Опорно-двигательный аппарат состоит из таких | а) активной |
| | частей (указать два правильных варианта): | б) регулирующей |
| | , | в) пассивной |
| | (выберите два правильных ответа) | г) смешанной |
| 26. | Укажите соответствие специальных лечебных | а) упражнения для суставов конечностей и |
| | упражнений различным заболеваниям внутренних органов: | позвоночника б) упражнения для мышц живота |
| | 1) заболевания сердечно-сосудистой системы; | в) статические и динамические дыхательные |
| | 2) заболевания опорно-двигательного аппарата; | упражнения |
| | 3) заболевания органов дыхания; | г) циклические упражнения аэробного типа |
| | 4) заболевания желудочно-кишечного тракта | |
| 27. | Какова длина беговой дорожки на стандартном | а) 200 м |
| | стадионе? | б) 300 м |
| | | в) 400 м |
| 20 | V | г) 500 м |
| 28. | Какие виды упражнений входят в программу соревнований по легкой атлетике? | а) бег, прыжки в высоту, плавание б) бег, прыжки в длину и высоту, метание |
| | соревновании по легкои атлетике: | в) бег, лазание по канату, метание |
| | | г) прыжки в высоту, метание, перетягивание каната |
| 29. | Какой контроль над физической нагрузкой при | а) по частоте дыхания |
| | самостоятельных занятиях лёгкой атлетикой | в) по самочувствию |
| | является наиболее эффективным? | б) по частоте сердечных сокращений г) по чрезмерному потоотделению |
| 30. | Быстрота и ловкость проявляются и тренируются | а) легкая атлетика |
| | в каких видах спорта (три правильных ответа)? | б) шахматы |
| | , | в) игровые виды спорта |
| | (выберите три правильных ответа) | г) единоборства |
| 21 | Пля моорулия момоотро булатоли в порудж | д) все правильные ответы. |
| 31. | Для развития качества быстроты в легкой атлетике используют упражнения: | а) челночный бег б) бег с ускорением |
| | | в) бег на длинные дистанции |
| | (выберите три правильных ответа) | г) эстафеты |
| | | д) прыжки в длину |
| 32. | Сопоставьте названия видов легкоатлетических | а) бег на короткие дистанции |
| | упражнений с их определениями: 1) стипль-чез | б) способ прыжка в высоту в) бег с барьерами, за одним из которых яма с водой |
| | 2) стайерский бег | г) бег на длинные дистанции |
| | 3) спринт | , |
| | 4) фосбери-флоп | |
| 33. | Время баскетбольной игры составляет | а) 2 тайма по 15 минут |
| | | б) 2 тайма по 20 минут |
| | | в) 3 тайма по 15 минут |
| 2.4 | C | г) 4 тайма по 10 минут |
| 34. | Сколько длится матч по мини-футболу? | a) 30 минут (2 тайма по 15 минут) б) 40 минут (2 тайма по 20 минут) |
| | | в) 50 минут (2 тайма по 25 минут) |
| | | г) 60 минут (2 тайма по 30 минут) |
| 35. | При счёте 24:24 в волейболе, что должен сделать | а) засчитать ничью |
| | судья? | б) назначить серию подач |
| | | в) кинуть жребий |

| | | г) продолжить игру до разницы в счёте в 2 очка |
|-----|---|--|
| 36. | Что в настольном теннисе НЕ считается | а) касание туловищем игровой поверхности |
| | ошибкой? | б) неоднократное касание мяча на игровой |
| | | поверхности |
| | (выберите два правильных ответа) | в) подача за задней линией стола |
| | | г) переход подачи после 2 набранных очков |
| 37. | Основными отличиями и особенностями | а) развитие специальных физических качеств |
| | спортивной деятельности являются | б) достижение рекордных результатов |
| | (0.5 00.000 0 | в) соревновательная деятельность |
| | (выберите три правильных ответа) | г) незначительные психофизические усилия д) финансовые возможности |
| 38. | Сопоставьте названия распространенных в | а) командная игра с мячом в зале, когда стремятся |
| 50. | студенческой среде спортивных игр с их | забить гол в ворота соперника; |
| | определениями: | б) игра на разделённой высокой сеткой песчаной |
| | 1) стритбол | площадке; |
| | 2) бадминтон | в) игра с перекидыванием волана через сетку |
| | 3) бейсбол | ударами ракеток; |
| | 4) мини-футбол | г) командная спортивная игра с мячом и битой |
| | 5) бич-волей | д) уличная игра с мячом 3×3. |
| | | |
| 39. | Какой способ плавания является самым быстрым? | a) брасс |
| | | б) баттерфляй |
| | | в) кроль на груди |
| 40. | Какой способ плавания самый бесшумный? | г) кроль на спине a) брасс |
| 40. | какои спосоо плавания самый осстумный: | б) кроль на груди |
| | | в) баттерфляй |
| | | г) кроль на спине |
| 41. | Как выполняются повороты во время спортивного | а) кувырок вперед |
| | плавания? | б) кувырок назад |
| | | в) сальто вперед |
| | | г) разворот боком |
| 42. | Какие виды спортивного плавания входит в | а) кроль на груди |
| | программу Олимпийских игр? | б) кроль на спине |
| | | в) кроль на боку |
| | (выберите четыре правильных ответа) | г) брасс |
| 43. | V маниладиота плародина отполятая отолицовина | д) баттерфляй a) плавание на боку, |
| 43. | К <i>прикладному</i> плаванию относятся следующие виды | б) брасс на спине, |
| | виды | в) транспортировка тонущего |
| | (выберите четыре правильных ответа) | г) ныряние в длину и в глубину |
| | (| д) плавание на яле |
| 44. | В какой последовательности изучается техника | а) обучение работе рук с произвольным дыханием; |
| | спортивного вида плавания? | б) общее согласование работы рук, ног и дыхания; |
| | | г) обучение дыханию и погружение в воду; |
| | | д) обучение работе ног, согласование работы ног и |
| 4.5 | 11 | дыхания |
| 45. | Название игры «волейбол» обозначает | а) меткий мяч |
| | | б) ручной мяч |
| | | в) летающий мяч г) сетка и мяч |
| 46. | Время, отведенное команде на атаку | а) не ограничено |
| 40. | Время, отведенное команде на атаку баскетбольного кольца | б) 10 секунд |
| | Carretto Monthly | в) 24 секунды |
| | | г) 1 минута |
| 47. | Какое минимальное количество футболистов | a) he mehee 7 |
| | нужно иметь на поле, чтобы начать игру? | б) не менее 8 |
| | , 15 | в) не менее 10 |
| | | г) не менее 11 |
| 48. | Что является нарушением правил в волейболе? | а) касание сетки любой частью тела игроком |
| | | б) перенос рук через сетку на сторону соперника |
| | (выберите два правильных ответа) | в) более трех касаний мяча на одной стороне |
| | | г) касание мяча ногой |

| 49. | Какие физические качества наиболее значимы для | а) сила |
|-----|--|-------------------------|
| | футболистов: | б) равновесие |
| | | в) быстрота |
| | (выберите два правильных ответа) | г) выносливость |
| | | д) гибкость |
| 50. | Какая страна считается «родиной» следующих | а) футбола; |
| | видов спорта (укажите соответствие): | б) баскетбола; |
| | 1) Соединенные Штаты Америки | в) волейбола; |
| | 2) Великобритания | г) настольного тенниса. |
| | | |

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

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

| No | Вопрос | | |
|----|--|--|--|
| пп | | | |
| 1 | Физическое развитие – | | |
| 2. | Физические упражнения – это | | |
| 3 | Перечислите основные задачи физической подготовки в вузе (не менее 3-х): | | |
| 4 | Содержание курса дисциплины «Физическая культура» предусматривает следующую структуру: | | |
| | - теоретический раздел; | | |
| | - практический раздел; | | |
| | - методический раздел. | | |
| | Дайте краткую характеристику содержания этих разделов дисциплины. | | |
| 5 | Перечислите основные морфофункциональные системы организма, которые обеспечивают активную | | |
| | работу в процессе физической подготовки (назвать не менее 4 систем жизнеобеспечения) | | |
| 6 | Дайте определение понятия физические качества человека. Перечислите основные физические | | |
| | качества. | | |
| 7 | Метод регламентированного упражнения является важнейшей частью общей физической подготовки. | | |
| | Охарактеризуйте метод регламентированного упражнения. Что отличает данный метод физической | | |
| | подготовки (назвать два отличия)? | | |
| 8 | Формирование двигательных умений и навыков – важнейшая задачи физической подготовки | | |
| | студентов (курсантов). | | |
| | Назовите особенности формирования двигательного умения и двигательного навыка. | | |
| | В чем состоит отличие этих понятий? | | |
| 9 | Дайте определение физического качества выносливость. Какие виды выносливости вы знаете? | | |
| | каково значение выносливости в физической подготовке студентов (курсантов)? | | |
| 10 | В чем отличия общей и специальной физической подготовки? | | |
| 11 | Рассчитайте показатели максимальной частоты сердечных сокращений (ЧСС) для возраста студента | | |
| | (курсанта) 18 лет. | | |
| | Определите показатели ЧСС для тренировочной зоны 60 % от максимального пульса. | | |
| | Какие нагрузки показаны для достижения этой зоны ЧСС? | | |
| 12 | Какова рекомендуемая продолжительность занятий лечебной физической культурой (ЛФК) для | | |
| | студентов с ослабленным здоровьем? | | |
| 13 | С помощью каких тестов оценивается общая выносливость занимающихся лечебной физической | | |
| | культурой? | | |
| 14 | Как производят оценку гибкости студентов (курсантов), имеющих проблемы со здоровьем и | | |
| | занимающихся лечебной физической культурой? | | |
| 15 | Как осуществляется контроль самостоятельных занятий по легкой атлетике? | | |

| 16. | Какие виды бега включает в себя программа соревнований по легкой атлетике? | |
|-----|--|--|
| 17 | В чем отличия спортивной ходьбы как легкоатлетического вида спорта? | |
| 18 | Охарактеризуйте метания как легкоатлетический вид спорта. Что включает в себя программа легкоатлетических метаний? | |
| 19 | Перечислите основные спортивные нормативы по волейболу? | |
| 20 | Какие нормативы по баскетболу сдают студенты (курсанты)? | |
| 21 | Назовите основные элементы спортивной подготовки по футболу. | |
| 22 | Какие типичные ошибки допускают игроки в настольном теннисе? | |
| 23 | В чем отличие плавания спортивного от плавания прикладного? | |
| 24 | Какие нормативы прикладного плавании сдают студенты? | |
| 25 | Какие разновидности ныряния вы знаете? Какие из них используют в прикладном плавании? | |
| 26 | Какие специальные упражнения помогают освоить технику транспортировки тонущего на воде? | |
| 27 | В какой последовательности изучают технику плавания? | |
| 28 | Чем отличается массовый спорт от спорта высших достижений? | |
| 29 | Какие специальные упражнения используют в легкой атлетике для развития качества быстроты и ловкости? | |
| 30 | Какой наиболее простой и распространенный тест оценки физической подготовленности занимающихся вы знаете? | |

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

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-8

| Код и наименование | Индикаторы достижения | Дисциплины, участвующие в |
|-----------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| компетенции | компетенции | формировании компетенции |
| УК-8. Способен создавать и | УК-8.1. Обеспечивает безопасные | Безопасность жизнедеятельности |
| поддерживать в повседневной | и/или комфортные условия труда | Основы лабораторного дела |
| жизни и в профессиональной | на рабочем месте, в т.ч. с помощью | Основы военной подготовки |
| деятельности | средств защиты. | Производственная практика – |
| безопасные условия | УК-8.2. Выявляет и устраняет | технологическая практика |
| жизнедеятельности для | проблемы, связанные с | |
| сохранения природной среды, | нарушениями техники | |
| обеспечения устойчивого | безопасности на рабочем месте. | |
| развития общества, в том | УК-8.3. Осуществляет действия по | |
| числе при возникновении | предотвращению возникновения | |
| чрезвычайных ситуаций и | чрезвычайных ситуаций | |
| военных конфликтов | (природного и техногенного | |
| | происхождения) на рабочем месте, | |
| | в т.ч. с помощью средств защиты. | |

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 формирована.

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 | Показатель оценки | |
|---|-------------------|--|
| средства | | |
| 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. | Какое центральное понятие науки о безопасности | а) "опасность" |
| | жизнедеятельности? | б) "безопасность" |
| | | в) "антропоцентризм" |
| 2. | Геологические, метеорологические, | а) Техногенным ЧС |
| | гидрологические, природные пожары, массовые | б) Природным |
| | заболевания людей и животных по сфере | в) Экологическим |
| | возникновения относятся к: | |
| 3. | Целью БЖД является? | а) Сформировать у человека сознательность и |
| | | ответственность в отношении к личной |
| | | безопасности и безопасности окружающих |
| | | б) Защита человека от опасностей на работе и за |
| | | её пределами |
| | | в) Научить человека оказывать самопомощь и |
| | | взаимопомощь |
| 4. | Какая из оболочек земли выполняет защитную | а) Гидросфера |
| | функцию от метеоритов, солнечной энергией и | б) Литосфера |
| | гамма-излучения? | в) Атмосфера |
| 5. | Какие опасности относятся к техногенным? | а) Наводнение |
| | | б) Производственные аварии в больших |
| | | масштабах |
| | | в) Извержение вулкана |
| 6. | Какие опасности классифицируются по | а) Антропогенные |
| | происхождению? | б) Импульсивные |
| | | в) Кумулятивные |
| 7. | По времени действия негативные последствия | а) Смешанные |
| | опасности бывают? | б) Импульсивные |
| | | в) Экологические |
| 8. | Низкий уровень риска, который не влияет на | а) Индивидуальный риск |
| | экологические или другие показатели | б) Социальный риск |
| | государства, отросли, предприятия – это? | в) Допустимый риск |
| 9. | Переохлаждение организма может быть вызвано: | а) Понижением влажности |

| | | б) При уменьшении теплоотдачи |
|-----|---|---|
| | | в) При понижении температуры и увеличении |
| | | влажности |
| 10. | Смещение вниз под действием силы тяжести | а) Оползни |
| 10. | больших грунтовых масс, которые формируют | б) Землетрясения |
| | склоны, реки, горы, озёра – это? | в) Схождения снежных лавин |
| | склопы, реки, горы, озера это. | в) схождения спежных лавин |
| 11. | Покидать зону химического заражения следует: | а) По направлению ветра |
| | | б) Навстречу потоку ветра |
| 10 | I/ | в) Перпендикулярно направлению ветра |
| 12. | К каким опасным факторам относят: шум, | а) Химические опасные факторы |
| | вибрацию, электромагнитное излучение? | б) Психофизиологические опасные факторы в) Физические опасные факторы |
| 13. | Негативным фактором, приводящим к травме или | а) Критический |
| 13. | гибели является? | б) Вредный |
| | тиосли является: | в) Опасный |
| 14. | При выполнении физической работы отравление | а) Интенсивность и тяжесть физической работы |
| 1 | вредными веществами, находящимися в | не влияют на скорость отравления |
| | атмосфере, происходит: | б) Быстрее |
| | измосфоре, прополодит. | в) Медленнее |
| 15. | Как называется тип комбинированного действия | а) Антагонизм |
| | вредных веществ, когда одно вещество усиливает | б) Независимое действие |
| | действие другого? | в) Синергизм |
| 16. | Максимальная концентрация вещества в воздухе, | а) ПДК максимальная разовая |
| | которая при ежедневном воздействии в течение 8 | б) ПДК рабочей зоны |
| | часов (не более 41 часа в неделю) за весь период | в) ПДУ |
| | деятельности не вызывает заболеваний или | |
| | отклонений в состоянии здоровья работающего и | |
| | его потомства, называется: | |
| 17. | Нарушение нормальных условий | а) Аварийная ситуация |
| | жизнедеятельности людей на определенной | б) Чрезвычайная ситуация |
| | территории, вызванное аварией, катастрофой, | в) Чрезвычайное происшествие |
| | стихийным или экологическим бедствием, а | |
| | также массовыми инфекционными | |
| | заболеваниями, которые могут привести к | |
| | людским и материальным потерям — это | |
| 18. | Вода как огнетушащее вещество не используется | а) Деревянных построек |
| | при тушении: | б) Нефтепродуктов |
| 10 | | в) Леса |
| 19. | Признаками сотрясения головного мозга | а) Психическое расстройство |
| | являются? | б) Усиленное потоотделение |
| 20 | П | в) Головная боль и однократная рвота |
| 20. | При попадании на кожу концентрированной | а) Вытирать кожу |
| | кислоты запрещено: | б) Обработать ожог слабым щелочным раствором |
| 21 | Do phong hopo thouse the post of the post | в) Промывать ожог водой |
| 21. | Во время наводнения при попадании в воду | а) плыть резкими движениями в местах с |
| | необходимо | большим количеством водорослей или травы |
| | | б) плыть к ближайшему незатопленному участку |
| | | под углом к течению используя предметы, |
| | | способные удержать на воде в) плыть по течению, оставаться на месте |
| | | |
| 22 | Чем осуществляется прекращение горения | используя предметы, способные удержать на воде |
| 22. | чем осуществляется прекращение горения способом охлаждения? | а) Огнетушащим порошком б) Слоем пены |
| | : кипорально морооно | в) Распылением струи воды |
| 23. | Если человека ударило током, и он все еще | а) Провести реанимационные мероприятия |
| 23. | находится под его воздействием, в первую | б) Отключить электроустановку или отделить |
| | очередь необходимо | пострадавшего от токоведущей части |
| | очередь пеооходимо | в) Уложить пострадавшего в удобное положение |
| | | расстегнуть на нем одежду и накрыть, обеспечив |
| | | до прихода врача полный покой |
| 24. | Если на человеке загорелась одежда необходимо | а) Вывести человека на улицу, чтобы ветер |
| ۷4. | сели на человеке загорелась одежда неооходимо | 1 ' |
| | ••• | загасил пламя |

| | | б) Воспользоваться огнетушителем |
|-----|--|---|
| | | в) Набросить на него какое-нибудь покрывало и |
| | | плотно прижать |
| 25. | Какие необходимо применять огнетушители для | а) Пенные |
| | тушения электроустановок и приборов, | б) Порошковые |
| | находящихся под током? | в) Углекислотные |
| 26. | | а) От типа мировоззрения |
| | or the subment exceptible to the subment | б) От экологических факторов |
| | (выберите три правильных ответа) | в) От генетической информации, получаемой по |
| | (see of more of the factorial of the fac | наследству |
| | | г) От образа жизни |
| 27. | Что необходимо делать при обнаружении лесного | а) Подняться на возвышенную точку на |
| | пожара? | местности и определить путь эвакуации |
| | · ··· | б) Не поддаваться панике и бежать |
| | (выберите два правильных ответа) | в) Укрываться от пожара на голых островах и |
| | (see of more constraints) | отмелях |
| | | г) Поджигать лес с целью подачи сигнала |
| | | бедствия |
| 28. | С чем может быть связано внутреннее облучение | а) С вдыханием радиоактивных веществ, |
| | организма? | содержащихся в воздухе |
| | opramisma. | б) С проникновением радиоактивных веществ |
| | (выберите два правильных ответа) | через кожу |
| | (onocpume our inpudiational omocina) | в) С употреблением зараженных продуктов |
| | | питания и воды |
| | | |
| 29. | Войдя в помещение, Вы почувствовали запах | а) Включить свет, чтобы увидеть источник утечки |
| | газа. В первую очередь следует | газа |
| | Table 2 hope jie o ropeda shedjer | б) Вызвать аварийную газовую службу («04») |
| | (выберите два правильных ответа) | в) Хорошо проветрить помещение |
| | (conceptime contributions and contributions) | г) Перекрыть основной вентиль подачи газа |
| 30. | Для чего используют воздушно-пенные | а) Для тушения твердых материалов (кроме |
| | огнетушители? | металлов) |
| | | б) Для тушения электроустановок, находящихся |
| | (выберите два правильных ответа) | под напряжением |
| | | в) Для тушения металлических конструкций |
| 31. | Что необходимо делать во время грозы? | а) В лесу укрываться среди невысоких деревьев с |
| | 1 1 | густыми кронами |
| | (выберите два правильных ответа) | б) Останавливаться на опушках леса, больших |
| | | полянах |
| | | в) Все крупные металлические предметы сложить |
| | | в 15-20 м от себя |
| | | г) Идти или останавливаться возле водоемов и в |
| | | местах, где течет вода |
| | | д) Бегать, суетиться, передвигаться плотной |
| | | группой |
| 32. | К чему приводит действие производственного | а) Силикозам |
| | шума на организм человека? | б) Понижению чувствительности роговицы |
| | | в) Нарушению концентрации внимания |
| | (выберите два правильных ответа) | г) Функциональным изменениям центральной |
| | | нервной системы |
| | | д) Поражению нервно-мышечного аппарата |
| 33. | Выберите опасные и вредные биологические | а) Лекарственные средства |
| | факторы производственной среды. | б) Патогенные микроорганизмы |
| | | в) Вредные вещества и промышленные яды |
| | (выберите два правильных ответа) | г) Ядовитые растения и животные |
| | | д) Недостаточное освещение |
| 34. | В качестве спецодежды в лаборатории | а) синтетической ткани |
| | рекомендуется использовать халат из | б) хлопчатобумажной ткани |
| | - | в) шерстной ткани |
| | | г) любой ткани |
| 35. | Проверять запах вещества следует | а) наклоняясь над сосудом |
| | | б) вдыхая пары или газы |
| | | в) направляя пары или газы к себе движением |
| | | 1 / 1 1 |

| | | руки |
|-----|---|---------------------------------------|
| 26 | | г) при помощи специальных устройств |
| 36. | | а) Вюрца |
| | и узкое горло, применяемая для определения | б) Бунзена |
| | азота называется колбой | в) Эрленмейера |
| | 7.0000 | г) Кьельдаля |
| 37. | Для измерения температур выше 600 °C | а) контактные термометры |
| | применяют | б) ртутные термометры |
| | | в) пирометры |
| | | г) термометр с толуолом |
| 38. | Обычные аналитические весы имеют точность | а) 0,1 мг |
| | взвешивания | б) 0,01 мг |
| | | в) 0,001 мг |
| | | г) 1 мг |
| 39. | Воронка Бюхнера применяется для фильтрования | а) при обычном давлении |
| | | б) под вакуумом |
| | | в) при нагревании |
| | | г) в среде инертного газа |
| 40. | Способ перегонки, когда из смеси жидкостей с | а) перегонка с водяным паром |
| | различными температурами кипения выделяются | б) вакуум-перегонка |
| | отдельные компоненты называется | в) простая перегонка |
| | | г) дробная перегонка |
| 41. | Явление, когда при быстром росте | а) коагуляция |
| | кристаллических осадков происходит захват | б) окклюзия |
| | примесей из растворов, называется | в) кристаллизация |
| | | г) этерификация |
| 42. | Установите соответствие между классами | а) сернокислый натрий |
| .2. | органических соединений и осущителями для | б) хлористый кальций |
| | них: | в) едкий натр |
| | 1) простые эфиры | b) vanin narp |
| | 2) альдегиды | |
| | 3) амины | |
| 43. | Установите соответствие между обозначением и | а) фильтр средней фильтрации |
| 73. | назначением фильтра | б) фильтр медленной фильтрации |
| | 1) красная лента | в) фильтр быстрой фильтраци |
| | 2) белая лента | в) фильтр оветрои фильтраци |
| | 3) синяя лента | |
| 44 | Установите соответствие между типом | а) силикагель |
| 77. | адсорбента и его названием | б) оксид алюминия |
| | 1) нейтральный | в) карбонат кальция |
| | 2) основной | в) кароонат кальция |
| | 3) кислотный | |
| 15 | , | a) V ₂ CO ₂ |
| 45. | Установите соответствие между техническим | a) K ₂ CO ₃ |
| | названием и формулой вещества | 6) NH ₄ Cl |
| | 1) аммиачная селитра | B) K ₃ Fe(CN) ₆ |
| | 2) красная кровяная соль | r) NH ₄ NO ₃ |
| | 3) поташ 4) учуулгу гру | |
| 4.0 | 4) нашатырь | -> 00 00 |
| 46. | Установите соответствие между типом «бань» | a) 98 °C |
| | для нагревания и предельной температурой их | 6) 400 °C |
| | нагрева | B) 300 °C |
| | 1) водяная | r) 220 °C |
| | 2) воздушная | |
| | 3) песочная | |
| | 4) глицериновая | |
| 47. | К мерной стеклянной посуде относятся | а) пробирки |
| | | б) колбы |
| | | в) бюксы |
| | | г) пипетки |
| 48. | В качестве рабочего тела термометра применяют | а) бензол |
| | следующие жидкости | б) этиловый спирт |
| | | в) толуол |
| | | г) гексан |
| | | |

| 49. | Как называют живые организмы, не способные | а) бактерии |
|-----|--|-----------------|
| | существовать и размножаться | б) вирусы |
| | вне клетки и представляющие биологическую | в) спирохеты |
| | опасность? | г) радиолярии |
| 50. | Опасными и вредными производственными | а) автоклавы |
| | зонами в консервном производстве являются | б) транспортеры |
| | | в) склады. |

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

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

| | Вопрос | |
|-----|---|--|
| 1 | К чему привело появление техносферы? | |
| 2 | Перечислите характерный ряд состояний взаимодействия в системе «человек-среда обитания». | |
| 3 | Что понимается в технической литературе под опасностью? | |
| 4 | Что является источниками опасностей? | |
| 5 | Перечислите основные виды рисков. | |
| 6 | Перечислите характеры поражающего воздействия, оказываемые при чрезвычайных ситуациях. | |
| 7 | Что относится к зонам чрезвычайной экологической ситуации, согласно с Законом Российской | |
| | Федерации «Об охране окружающей природной среды.» | |
| 8 | Что является основными содержательными элементами техносферы? | |
| 10 | Перечислите виды техносферных зон. | |
| 11 | Как называется процесс уничтожения патогенных и условно-патогенных микроорганизмов? | |
| 12 | Дайте определение понятия опасный фактор. | |
| 13 | Дайте определение понятия вредный фактор | |
| 14 | Перечислите опасные и вредные факторы по природе действия. | |
| 15 | Что понимается под предельно допустимой концентрацией (ПДК)? | |
| 16 | Что представляет собой производственная травма? | |
| 17 | Перечислите виды несчастных случаев на производстве. | |
| 18 | Охарактеризуйте технические и организационные мероприятия с целью предотвращения | |
| | производственного травматизма. | |
| 19. | Чем обусловлена необходимость применения в лаборатории дистиллированной воды? | |
| 20. | Как готовится хромовая смесь для мойки посуды? | |
| | Как готовится хромовая смесь для мойки посуды? Какие жидкости применяют в качестве рабочего тела термометров? | |
| 21. | От чего зависит скорость фильтрования? | |
| 23. | В чём суть дистилляции (перегонки)? | |
| | | |
| 24. | В чём суть экстракции? | |
| 25. | В чём суть кристаллизации? | |
| 26. | В чём суть пленочного испарения? | |
| 27. | Как готовят точные растворы? | |
| 28. | Как подразделяются реактивы по чистоте? | |
| 29. | Что понимается под микроклиматом производственных помещений? | |
| 30. | Охарактеризуйте внутренние и внешние причины возникновения чрезвычайных ситуаций. | |

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

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-9

| Код и наименование | Индикаторы достижения | Дисциплины, участвующие в |
|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| компетенции | компетенции | формировании компетенции |
| УК-9. Способен использовать | УК-9.1. Знает основные понятия | |
| базовые дефектологические | дефектологической психологии. | Основы социокультурной |
| знания в социальной и | УК-9.2. Умеет проводить анализ | коммуникации |
| профессиональной сферах | дефектологических знаний и их | |
| | сопоставление с социальными и | |
| | профессиональными действиями. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

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

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

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

| | Вопрос | Варианты ответов |
|-----|--|--|
| 1. | Что является основой для определения | а) рекомендации ПМПК, сформулированные по |
| | варианта адаптированной образовательной | результатам комплексного обследования ребенка |
| | программы для обучающегося с ОВЗ? | б) выбор самого ребенка |
| | | в) письменное заявление родителей (законных |
| 2 | II | представителей) ребенка |
| 2. | Что относится к специальным | а) создание в образовательных учреждениях |
| | образовательным условиям для всех категорий с ОВЗ и инвалидностью? | безбарьерной среды б) пандусы, специальные лифты, специально- |
| | категории с ово и инвалидностью: | б) пандусы, специальные лифты, специально- оборудованные учебные места, специализированное |
| | | учебное, реабилитационное, медицинское оборудование |
| | | в) материально техническое обеспечение, кадровое, |
| | | информационное, программно-методическое |
| | | обеспечение образовательного и воспитательного |
| | | процесса, психолого-педагогическое сопровождение |
| | | детей с OB3 и инвалидностью |
| 3. | Кем разрабатывается адаптированная | а) самостоятельно педагогом, работающим с ребенком с |
| | программа? | OB3 |
| | | б) совместно педагогом и родителями |
| | | в) самостоятельно образовательной организацией на |
| | | основе рекомендаций ПМПК |
| 4. | Как называются дети, для обучения которых | а) дети с особыми образовательными потребностями |
| | необходимо создавать особые условия, в | б) дети с отклонениями в развитии |
| _ | Российском законодательстве? | в) дети с ограниченными возможностями здоровья |
| 5. | Как называется инклюзия, то есть | а) образовательная интеграция |
| | «включённое образование», | б) групповая интеграция |
| | предусматривающее включение ребёнка с ОВЗ в одну образовательную среду с | в) коммуникация |
| | нормально развивающимися сверстниками? | |
| 6. | Согласно ФЗ «Об образовании В РФ» (от | а) обеспечение равного доступа к образованию для всех |
| 0. | 29.12.2012 г. №273-ФЗ), инклюзивное | обучающихся с учетом разнообразия особых |
| | образование — это: | образовательных потребностей и индивидуальных |
| | • | возможностей |
| | | б) создание оптимальных условий для нравственного |
| | | развития нормально развивающихся детей |
| | | в) создание оптимальных условий для социализации для |
| | | детей с ОВЗ и инвалидностью |
| 7. | Что является основным критерием | а) освоение адаптированной основной образовательной |
| | эффективного психолого-педагогического | программы и социально-психологическая адаптация |
| | сопровождения ребенка с ОВЗ? | ребенка |
| | | б) освоение образовательной программы в соответствии |
| | | с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарт |
| | | в) полное удовлетворение запросов родителей |
| 8. | Как называется подход в обучении, | а) системно-деятельностный |
| 0. | учитывающий особые образовательные | б) индивидуально-дифференцированный |
| | потребности и предполагающий коррекцию | в) коррекционно-направленный |
| | недостатков психического развития? | / 11 · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
| 9. | При каких условиях, в соответствии с | а) в соответствии с рекомендациями психолого-медико- |
| | Федеральным Законом «Об образовании в | педагогической комиссии (ПМПК); |
| | Российской Федерации», возможен перевод | б) в соответствии с рекомендациями психолого-медико- |
| | на обучение по адаптированным основным | педагогической комиссии при согласии родителей; |
| | общеобразовательным программам? | в) в случае неликвидированной в установленные сроки |
| | | академической задолженности с момента ее образования |
| 10. | Что понимают под специальными условиями | а) использование специальных образовательных |
| | для получения образования обучающимися с | программ и методов обучения и воспитания, |
| | ограниченными возможностями здоровья? | специальных учебников, учебных пособий и |
| | (au 6 anuma dag magana au anuman | дидактических материалов |
| | (выберите два правильных ответа) | б) использование специальных технических средств |

| | | обучения коллективного и индивидуального пользования |
|-----|--|---|
| | | в) обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации |
| | | г) локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м |
| 11. | Какие условия необходимо соблюдать для | а) комплексность непрерывность; |
| | реализации непрерывной вертикали | б) шаговой доступности; |
| | инклюзивного образования? | в) единства целей; |
| 12 | (выберите три правильных ответа) Что не относится к компонентам личностной | г) индивидуализации. |
| 12. | реабилитации? | а) лечение недостатков; б) лечение последствий дефекта; |
| | решолыптиции. | в) воспитание чувства собственного достоинства; |
| | (выберите два правильных ответа) | г) формирование адекватных форм социального |
| | | поведения. |
| 1.0 | 70 | д) преодоление чувства малоценности, маргинальности |
| 13. | Какие методы воспитания относятся к | а) поощрение |
| | побудительно-оценочным? | б) педагогическое требование в) воспитывающие ситуации |
| | (выберите три правильных ответа) | г) развивающие ситуации |
| | (onocpume input inputationals officerity) | д) осуждение |
| 14. | С какими ограничениями для лиц с ОВЗ | а) способности к самообслуживанию |
| | связана их социальная недостаточность? | б) физической независимости |
| | | в) экономической самостоятельности |
| | (выберите три правильных ответа) | г) с преобладанием одного вида мышления над другим |
| 15. | Voleno noncorreri poopuring vopovironini ing | д) особенностями развития памяти a) идентификация |
| 13. | Какие недостатки развития, характерны для всех категорий лиц с особыми | б) недостатки речевого развития |
| | образовательными потребностями? | в) недостатки в развитии личности |
| | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | г) пробелы в знаниях и представлениях об окружающем |
| | (выберите три правильных ответа) | мире |
| | | д) аккомодация |
| 16. | Установите соответствие между фамилиями | Научные достижения: |
| | ученых и их научными достижениями: | а) выделил четыре основных варианта ЗПР; б) создал Педагогический институт детской |
| | Ученые: | дефективности 1920 года; |
| | 1) Жан Демор | в) впервые предпринял попытку в этиологии слабоумия |
| | 2) И. Г. Песталоцци | выделить биологические и социальные (педагогические) |
| | 3) В. П. Кащенко | компоненты; |
| | 4) К. С. Лебединская | г) впервые высказал мысль о том, что слабоумные дети |
| | | нуждаются в особых формах обучения и воспитания. |
| | | |
| 17. | Установите соответствие между | Характеристики: |
| | количественными показателями и их | а) форм в олигофрении, исходя из патогенеза |
| | характеристиками: | б) всего существует этапов педагогической поддержки |
| | V одинаатранны на тамаатати | в) органов чувств |
| | Количественные показатели: 1) 5 | г) типов тревоги по 3. Фрейду |
| | 2) 4 | |
| | 3) 3 | |
| 18. | Установите соответствие между понятиями и | Определение понятия: |
| | их определениями: | а) состояние психики, характеризующееся |
| | П | замкнутостью, отсутствием потребности в общении, |
| | Понятия: | предпочтением своего внутреннего мира контактам с |
| | Эмпатия Аутизм | окружающими; б) системное нарушение уже сформировавшейся речи; |
| | 3) Императив | в) повеление, требование, приказ, безусловный принцип |
| | 4) Афазия | поведения; |
| | - | г) сопереживание, стремление эмоционально |
| | | откликнуться на проблемы другого человека. |
| 19. | Установите соответствие между понятиями и | Определение понятия |
| 1 1 | их определениями: | а) система специальных мер, направленных на |

| | | простоточно напостатиор получениемого посрития |
|-----|---|--|
| | 1) Vanavarava | преодоление недостатков психофизического развития, |
| | 1) Упражнение 2) Коррекцией | называется; б) способ воздействия на сознание, волю, чувства, |
| | 3) Пример | |
| | 4) Метод воспитания | поведение воспитанника с целью выработки у него |
| | 4) Метод воснитания | заданных целью воспитания качеств; |
| | | в) метод обучения, относящийся к группе практических |
| | | методов; |
| • • | | г) не относиться к методу диагностики. |
| 20. | Что является основой для определения | а) рекомендации ПМПК, сформулированные по |
| | варианта адаптированной образовательной | результатам комплексного обследования ребенка |
| | программы для обучающегося с ОВЗ? | б) выбор самого ребенка |
| | | в) письменное заявление родителей (законных |
| | | представителей) ребенка |
| 21. | Что относится к специальным | а) создание в образовательных учреждениях |
| | образовательным условиям для всех | безбарьерной среды |
| | категорий с ОВЗ и инвалидностью? | б) пандусы, специальные лифты, специально- |
| | - | оборудованные учебные места, специализированное |
| | | учебное, реабилитационное, медицинское оборудование |
| | | в) материально техническое обеспечение, кадровое, |
| | | информационное, программно-методическое |
| | | обеспечение образовательного и воспитательного |
| | | процесса, психолого-педагогическое сопровождение |
| | | детей с ОВЗ и инвалидностью |
| 22. | Кем разрабатывается адаптированная | а) самостоятельно педагогом, работающим с ребенком с |
| | программа? | OB3 |
| | | б) совместно педагогом и родителями |
| | | в) самостоятельно образовательной организацией на |
| | | основе рекомендаций ПМПК |
| 23. | Как называются дети, для обучения которых | а) дети с особыми образовательными потребностями |
| | необходимо создавать особые условия, в | б) дети с отклонениями в развитии |
| | Российском законодательстве? | в) дети с ограниченными возможностями здоровья |
| 24. | Как называется инклюзия, то есть | а) образовательная интеграция |
| | «включённое образование», | б) групповая интеграция |
| | предусматривающее включение ребёнка с | в) коммуникация |
| | ОВЗ в одну образовательную среду с |) Normal initial initi |
| | нормально развивающимися сверстниками? | |
| 25. | Согласно ФЗ «Об образовании В РФ» (от | а) обеспечение равного доступа к образованию для всех |
| 23. | 29.12.2012 г. №273-ФЗ), инклюзивное | обучающихся с учетом разнообразия особых |
| | | ا ۔ ا |
| | образование – это: | образовательных потребностей и индивидуальных возможностей |
| | | б) создание оптимальных условий для нравственного |
| | | |
| | | развития нормально развивающихся детей |
| | | в) создание оптимальных условий для социализации для |
| 26 | 11 | детей с ОВЗ и инвалидностью |
| 26. | Что является основным критерием | а) освоение адаптированной основной образовательной |
| | эффективного психолого-педагогического | программы и социально-психологическая адаптация |
| | сопровождения ребенка с ОВЗ? | ребенка |
| | | б) освоение образовательной программы в соответствии |
| | | с требованиями Федерального Государственного |
| | | Образовательного Стандарт |
| | | в) полное удовлетворение запросов родителей |
| 27. | Как называется подход в обучении, | а) системно-деятельностный |
| | учитывающий особые образовательные | б) индивидуально-дифференцированный |
| | потребности и предполагающий коррекцию | в) коррекционно-направленный |
| | недостатков психического развития? | |
| 28. | При каких условиях, в соответствии с | а) в соответствии с рекомендациями психолого-медико- |
| | Федеральным Законом «Об образовании в | педагогической комиссии (ПМПК); |
| | Российской Федерации», возможен перевод | б) в соответствии с рекомендациями психолого-медико- |
| | на обучение по адаптированным основным | педагогической комиссии при согласии родителей; |
| | общеобразовательным программам? | в) в случае неликвидированной в установленные сроки |
| | (правильных ответов более одного) | академической задолженности с момента ее образования |
| 29. | Какие методы воспитания относятся к | а) поощрение |
| 47. | | |
| | побудительно-оценочным? | б) педагогическое требование |

| | | в) воспитывающие ситуации |
|-----|--|--|
| | (выберите три правильных ответа) | г) развивающие игры |
| | | д) осуждение |
| 30. | Какие недостатки развития, характерны для | а) идентификация |
| | всех категорий лиц с особыми | б) недостатки речевого развития |
| | образовательными потребностями? | в) недостатки в развитии личности |
| | | г) пробелы в знаниях и представлениях об окружающем |
| | (выберите три правильных ответа) | мире |
| 31. | Ито полименет под опениети и ими условиями | д) аккомодация a) использование специальных образовательных |
| 31. | Что понимают под специальными условиями для получения образования обучающимися с | а) использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, |
| | ограниченными возможностями здоровья? | специальных учебников, учебных пособий и |
| | ограни тенными возможностими эдоровых. | дидактических материалов |
| | (выберите два правильных ответа) | б) использование специальных технических средств |
| | | обучения коллективного и индивидуального |
| | | пользования |
| | | в) обеспечение надлежащими звуковыми средствами |
| | | воспроизведения информации |
| | | г) локальное понижение стоек-барьеров до высоты не |
| 22 | Veryous reading weeking ways as first read and | более 0,8 м |
| 32. | Какие условия необходимо соблюдать для реализации непрерывной вертикали | а) комплексность непрерывность; б) шаговой доступности; |
| | инклюзивного образования? | в) единства целей; |
| | (выберите три правильных ответа) | г) индивидуализации. |
| 33. | Какие условия должны быть созданы для | а) наличие пандусов |
| | детей с нарушением зрения в массовой | б) наличие специальных учебников |
| | общеобразовательной школе? | в) специальная освещенность |
| | | г) наличие специальной аудио-звуковой аппаратуры |
| | (выберите три правильных ответа) | д) наличие сурдотехнических средств |
| 34. | 1 1 11 | а) деятельностный принцип коррекции |
| | программ? | б) принцип комплексности методов психологического |
| | (выберите три правильных ответа) | воздействия в) принцип приоритетности коррекции каузального типа |
| | (выогрите три правильных ответи) | г) принцип разделения диагностики и коррекции |
| | | д) принцип разделения диагностики и профилактики |
| 35. | Установите соответствие между понятием и | Определение понятия: |
| | его определением: | а) Отрасль педагогики, рассматривающая обучение и |
| | | воспитание детей с нарушением речи; |
| | Понятия: | б) Наука о психофизиологических особенностях |
| | 1) Дефектология | развития аномальных детей, закономерностях их |
| | 2) Логопедия | обучения и воспитания; |
| | 3) Психолого-педагогическая коррекция 4) Психопатология | в) Психология особых состояний, проявляющихся в замедлении или выраженном своеобразии развития |
| | 4) HOROHOROHOROHOROHOROHOROHOROHOROHOROHOR | ребенка; |
| | | г) Совокупность специальных психолого- |
| | | педагогических воздействий на личность запущенного |
| | | ребенка с целью его восстановления в качестве субъекта |
| | | общения, деятельности и самосознания. |
| 36. | Установите соответствие между | Характеристики: |
| | количественными показателями и их | а) форм в олигофрении, исходя из патогенеза |
| | характеристиками: | б) всего существует этапов педагогической поддержки |
| | Колинестрании на помережания | в) органов чувств г) типов тревоги по 3. Фрейду |
| | Количественные показатели: 1) 5 | т даннов тревоги по э. Фреиду |
| | 2) 4 | |
| | 3) 3 | |
| 37. | Установите соответствие между понятиями и | Определение понятия |
| | их определениями: к каждой позиции, | а) система специальных мер, направленных на |
| | данной в первом столбце, подберите | преодоление недостатков психофизического развития, |
| | соответствующую позицию из второго | называется; |
| | столбца. Запишите в ответ цифры, | б) способ воздействия на сознание, волю, чувства, |
| | расположив их в порядке, соответствующем | поведение воспитанника с целью выработки у него |
| | буквам | заданных целью воспитания качеств; |

| | Понятие 1) Упражнение 2) Коррекцией | в) метод обучения, относящийся к группе практических методов; г) не относиться к методу диагностики |
|-----|---|--|
| | 3) Пример4) Метод воспитания | |
| 38. | Как расшифровывается аббревиатура "ОВЗ"? | а) особые возможности здоровья; б) ограниченные возможности здоровья; в) особые образовательные потребности; |
| 39. | Как называется уровень психосоциального развития человека, который соответствует среднестатистическим (количественным) показателям, полученным при обследовании репрезентативной группы людей того же возрастного диапазона, пола, культуры и т.п.? (выберите два правильных ответа) | а) индивидуальная норма; б) идеальная норма; в) среднестатистическая норма |
| 40. | Какое направление в преодолении когнитивных нарушений при задержке психического развития приоритетное? | а) обогащение сенсомоторного опыта ребенка б) формирование средств общения и коммуникативных навыков в) формирование произвольности внимания и навыков мнемонической обработки информации |
| 41. | Что относится к особым образовательным потребностям лиц с OB3? | а) потребность в совпадении начала целенаправленного обучения с моментом определения нарушения в развитии ребенка б) потребность во введении специальных разделов обучения, не присутствующих в содержании образования нормально развивающегося ребенка в) потребность в реализации адаптированной образовательной программы, построении «обходных путей», более дифференцированное, «пошаговое» обучение, чем этого требует обучение нормально развивающегося ребенка |
| 42. | Как называются возмещение недоразвитых или нарушенных функций путем использования сохранных или перестройки частично нарушенных функций? | а) адаптация б) компенсация в) коррекция |
| 43. | Социальная интеграция должна быть обеспечена: | а) только детям с нарушениями развития в младшем школьном возрасте б) всем без исключения лицам с нарушениями в развитии в) детям, обучающимся только в специальных учреждениях |
| 44. | Отклоняющееся развитие можно охарактеризовать как: | а) развитие, имеющее стихийный, непредсказуемый характер. б) развитие, протекающее вне воспитательного воздействия в) развитие, при котором влияние неблагоприятных факторов превышает компенсаторные возможности индивида |
| 45. | Исправление нарушенных психических функций посредством оказания целенаправленной психолого-педагогической помощи называется: | а) компенсация; б) адаптация форм социального поведения. в) коррекция |
| 46. | Что не относится к компонентам личностной реабилитации? (выберите два правильных ответа) | а) лечение недостатков; б) лечение последствий дефекта; в) воспитание чувства собственного достоинства; г) формирование адекватных форм социального поведения. д) преодоление чувства малоценности, маргинальности |
| 47. | С какими ограничениями для лиц с OB3 связана их социальная недостаточность? | а) способности к самообслуживанию б) физической независимости в) экономической самостоятельности |

| | (выберите три правильных ответа) | г) с преобладанием одного вида мышления над другим |
|-----|--|---|
| | | д) особенностями развития памяти |
| 48. | Что обуславливается интенсивностью и | а) причины нарушений |
| | распространённостью патологического | б) время и длительность воздействия повреждающих |
| | процесса? | объектов |
| | | в) степень нарушений функциональных связей |
| | (выберите два правильных ответа) | г) характер сенсорных или интеллектуальных |
| | | нарушений |
| 49. | Какие недостатки развития, характерные для | а) недостатки речевого развития |
| | всех категорий лиц с особыми | б) недостатки в развитии личности |
| | образовательными потребностями? | в) пробелы в знаниях и представлениях об окружающем |
| | | мире |
| | (выберите три правильных ответа) | г) недостаток развития математических способностей |
| 50. | Трудовая социализация это | а) многофакторный групповой и индивидуальный |
| | | процесс, детерминируемый не только |
| | (выберите два правильных ответа) | целенаправленным воздействием общественных |
| | | институтов, но и особенностями групповой |
| | | деятельности, которая осуществляется как на |
| | | сознательном, так и на бессознательном уровнях |
| | | б) это направленное вовлечение инвалида в трудовую |
| | | деятельность с целью воздействия трудом на |
| | | психофизиологические функции организма и их |
| | | максимально возможное восстановление |
| | | в) это составляющая часть общей социализации |
| | | личности, процесс включения индивида в систему |
| | | общественного разделения труда. |

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

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 $\leq 3,0$ — недостаточный уровень.

Задание открытого типа

| № | Вопрос | |
|-----|---|--|
| ПП | • | |
| 1. | Каковы основные подходы в изучении инвалидности? | |
| 2. | Что является конечной целью комплексной многопрофильной реабилитации? | |
| 3. | По какому признаку выделяются группы инвалидности? | |
| 4. | Исходя из чего определяется степень ограничения основных категорий жизнедеятельности человека? | |
| 5. | Определите наиболее распространенные социальные проблемы инвалидов и лиц с OB3. | |
| 6 | В чем сущность концептуальной модели одиночества? | |
| 7 | Какие виды депривации проявляются у инвалидов и лиц с ОВЗ? | |
| 8 | Особенности комплекса неполноценности у инвалидов. | |
| 9. | Каковы особенности эмоциональной, когнитивной и поведенческой сфер инвалидов и лиц с ОВЗ? | |
| 10 | Каковы важнейшие условия успешной социализации инвалидов и лиц с ОВЗ? | |
| 11 | Что относится к специальным образовательным условиям для всех категорий с ОВЗ и инвалидностью? | |
| 12 | Что представляет собой и кем разрабатывается адаптированная программа? | |
| 13 | В чем сущность инклюзивного образования? | |
| 14. | Что является основным критерием эффективного психолого-педагогического сопровождения ребенка с OB3? | |

| 15 | При каких условиях, в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской | | |
|----|--|--|--|
| | Федерации», возможен перевод на обучение по адаптированным основным общеобразовательным | | |
| | программам? | | |
| 16 | Какая основная социальная характеристика инвалидов и лиц с ОВЗ? | | |
| 17 | Что представляет собой базовый механизм социализации инвалидов и каковы основные интегральные | | |
| | механизмы трудовой социализации инвалидов? | | |
| 18 | Какие существенные противоречия могут возникнуть в процессе трудовой социализации инвалидов? | | |
| 19 | Какова сущность профессиональной подготовки и трудоустройства инвалидов и лиц с ОВЗ? | | |
| 20 | Какие причины затрудняют трудоустройство инвалидов и лиц с ОВЗ? | | |
| 21 | Какие меры подготовки инвалидов к профессиональному труду? | | |
| 22 | Что представляет собой профессиональный подбор для инвалида и каковы требования к профессии? | | |
| 23 | Что представляют собой дополнительные мероприятия по содействию трудоустройству незанятых инвалидов? | | |
| 24 | Каково содержание занятости инвалидов? | | |
| 25 | Каковы меры подготовки инвалидов к труду и в чем сущность профессиональной ориентации | | |
| | инвалидов? | | |
| 26 | Какие недостатки развития, характерны для всех категорий лиц с особыми образовательными | | |
| | потребностями? | | |
| 27 | Какие основные принципы инклюзивного образования? | | |
| 28 | Какие принципы построения коррекционных программ? | | |
| 29 | Каким категориям лиц с ОВЗ предоставляются услуги инклюзивного образования? | | |
| 30 | Какова законодательная основа обеспечения инклюзивного образования? | | |
| | | | |

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

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-10

| Код и наименование | Индикаторы достижения | Дисциплины, участвующие в |
|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| компетенции | компетенции | формировании компетенции |
| УК-10. Способен принимать | УК-10.1. Понимает базовые | Экономика |
| обоснованные экономические | принципы | Экономика предприятий рыбной |
| решения в различных областях | функционирования | промышленности |
| жизнедеятельности | экономики. | |
| | УК-10.2. Понимает цели и | |
| | механизмы основных видов | |
| | государственной социально- | |
| | экономической политики и ее | |
| | влияние на индивида. | |
| | УК-10.3. Правильно | |
| | использует финансовые | |
| | инструменты для управления | |
| | личными финансами | |
| | (личным бюджетом). | |

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 формирована.

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 | Показатель оценки |
|-------------------------|--|
| средства | |
| Тест | Количество правильно выполненных заданий теста |
| Задание открытого типа | Количество правильно выполненных заданий |

| | Вопрос | Варианты ответов |
|----|--|-------------------------------------|
| 1. | Денежным выражением стоимости | а) себестоимость |
| | (овеществленного общественного труда) | б) доход |
| | товара является | в) цена |
| | | г) рента |
| 2. | Совокупность ресурсов в денежной, | а) инвестициями |
| | материальной, нематериальной и другой | б) капиталом |
| | форме в стоимостном выражении, которые в | в) финансами |
| | процессе производственного использования | г) товаром |
| | способны приносить прибыль, называется | |
| 3. | В средствах труда воплощается | а) интеллектуальный капитал |
| | | б) основной капитал |
| | | в) оборотный капитал |
| | | г) фиктивный капитал |
| 4. | Постоянное обновление изношенных средств | а) реальными инвестициями |
| | труда и накопление основных фондов, | б) воспроизводством основных фондов |
| | обусловленное развитием и расширением | в) капитализацией |
| | производства, называется | г) амортизацией |
| 5. | Степень чувствительности спроса к | а) критичностью спроса |
| | изменению различных факторов называется | б) эластичностью спроса |
| | | в) динамичностью спроса |
| | | г) устойчивостью спроса |

| | | I \ |
|-----|---|---|
| 6. | «При прочих равных условиях объем спроса | а) теорема спроса |
| | на товар увеличивается, если цена на него | б) аксиома спроса |
| | снижается, и, наоборот, объем спроса на товар | в) закон спроса |
| | снижается, если цена на товар повышается» | г) манифест спроса |
| | гласит | , r |
| 7. | Вложения средств в акции и облигации | а) финансовыми инвестициями |
| | корпораций, сберегательные сертификаты и | б) чистыми инвестициями |
| | другие ценные бумаги, называются | в) реальными инвестициями |
| | другие ценные бумаги, называются | г) валовыми инвестициями |
| 0 | 0 | |
| 8. | Основной формой инвестиций в средства | а) капитальные вложения |
| | производства являются | б) вложения в фундаментальную науку |
| | | в) приобретение акций высокорентабельных |
| | | предприятий |
| | | г) портфельные инвестиции |
| 9. | Чистый доход предпринимателя на | а) прибыль |
| | вложенный капитал, характеризующий его | б) прибавочный продукт |
| | вознаграждение за риск осуществления | в) валовой доход |
| | | |
| | предпринимательской деятельности, | г) выручка |
| | представляющий собой разницу между | |
| | совокупным доходом и совокупными | |
| | затратами в процессе осуществления этой | |
| | деятельности, определяется как | |
| 10. | Инвестиционную активность субъектов | а) снижение темпов инфляции |
| | производственного предпринимательства | б) неблагоприятный инвестиционный климат |
| | повышает | в) замедление темпов технологического прогресса |
| | noblinaer | г) рост ставки процента на финансовом рынке |
| 11 | M | |
| 11. | Макроэкономический показатель, | а) валовой внутренний продукт |
| | отражающий рыночную стоимость всех | б) чистый национальный доход |
| | конечных товаров и услуг, произведённых за | в) национальное богатство |
| | год во всех отраслях экономики на территории | г) валовые инвестиции |
| | государства для потребления, экспорта и | |
| | накопления, вне зависимости от национальной | |
| | принадлежности использованных факторов | |
| | производства, называется | |
| 12. | Процесс превращения научного знания в | |
| 12. | | а) инвестиционным |
| | инновацию, удовлетворяющую новые | б) инновационным |
| | общественные потребности, называется | в) операционным |
| | | г) дискриминационным |
| 13. | Первые представления о природопользовании | а) меркантилизма |
| | нашли отражение в работах представителей | б) физиократов |
| | ШКОЛЫ | в) кейнсианства |
| | | г) нет правильного ответа |
| 14. | Идея использования, каких факторов | а) земля, деньги и капитал |
| 14. | | |
| | производства легла в основу современных | б) государство, труд и капитал |
| | концепций экономики природопользования | в) земля, труд и золото |
| | | г) земля, труд и капитал |
| 15. | Энвайронментальная экономика – это: | а) экономика природопользования в мировом |
| | - | понятии |
| | | б) рыночная экономика |
| | | в) экономика стран Европы |
| | | г) экономика Стран Европы |
| 16 | D настания врамя прибамия | / |
| 16. | В настоящее время глубокие теоретические | а) классической экономической теорией |
| | исследования в области экономики | б) неоклассической экономической теорией |
| | природопользования связаны с: | в) теорией рациональности и материального |
| | | богатства |
| | | г) экономикой благосостояния и теорией внешних |
| | | эффектов |
| 17. | Ведущая роль в экономике благосостояния | а) перераспределения богатства в обществе |
| 1/. | общества на современном этапе отводится | б) определения уровня развития экономики |
| | | |
| | цене как инструменту: | в) рационального распределения ресурсов |
| | | г) оценки колебания цен |
| 18. | Характерной чертой институционализма на | а) всеобъемлющий подход к анализу кризисных |
| | современном этапе с позиций экономики | процессов |
| | • | |

| | T | |
|-----|--|--|
| | природопользования выступает: | б) соотношение спроса и предложения |
| | | в) доминирование рыночных основ экономики |
| 4.0 | | г) превышение величины ВВП над ВНП |
| 19. | Трактовка главной причины экологического | а) критерий группировки теорий |
| | кризиса, отношение к идее преодоления | природопользования |
| | экологического кризиса – это | б) главный тезис концепции |
| | | в) дефиниция концепции |
| | | г) нет правильного ответа |
| 20. | Деятельность, не обеспечивающая сохранение | а) нерациональное природопользование |
| | эколого-экономического потенциала, называется : | б) рациональное природопользование |
| | | в) рыночное природопользование |
| | | г) бюджетное природопользование |
| 21. | В процессе развития биосфера должна | а) литосферу |
| | превратиться в | б) ноосферу |
| | npespunisen s | в) гидросферу |
| | | г) стратосферу |
| 22. | Под природными ресурсами принято | а) полезные ископаемые, которые используются или |
| 22. | | могут быть использованы людьми |
| | понимать | |
| | | б) средства и предметы труда, которые используются |
| | | или могут быть использованы людьми |
| | | в) тела и силы природы, которые используются или |
| | | могут быть использованы людьми |
| | | г) методы и приемы экономики, которые |
| | | используются или могут быть использованы людьми |
| 23. | Единичным объектом минеральных ресурсов | а) шахта |
| | служит | б) бассейн |
| | | в) пласт |
| | | г) месторождение |
| 24. | Уровень воздействия человека на природу в | а) антропогенной нагрузкой |
| | процессе производства называется | б) биосферой |
| | | в) ноосферой |
| | | г) сферой материального производства |
| 25. | Основными этапами экологизации экономики | а) начальный, основной и конечный |
| 25. | являются: | б) входной, основной и конечный |
| | ABJIAIOTCA. | в) начальный, основной и выходящий |
| | | г) первый, основной и завершающий |
| 26. | V TORONOM O DIROTHINI IM OFFICOM HO HOMO | а) предметы роскоши (драгоценности, деликатесы) |
| 20. | К товарам с эластичным спросом по цене | б) товары, стоимость которых ощутима для |
| | относятся | |
| | | семейного бюджета (мебель, бытовая техника) |
| | (выберите три правильных ответа) | в) легкозаменяемые товары (мясо, фрукты) |
| | | г) предметы первой необходимости (лекарства, |
| | | обувь, электричество) |
| 27. | К неценовым детерминантам спроса | а) цены на товары-заменители (субституты) |
| | относятся | б) доходы потребителей и их число |
| | | в) изменение цен на факторы производства |
| | (выберите два правильных ответа) | г) технический прогресс (изменения в технологии |
| | | производства) |
| 28. | К неценовым детерминантам предложения | а) цены на товары-заменители (субституты) |
| | относятся | б) доходы потребителей и их число |
| | | в) изменение цен на факторы производства |
| | (выберите два правильных ответа) | г) технический прогресс (изменения в технологии |
| | The state of the s | производства) |
| 29. | К факторам производства относятся | а) труд |
| 27. | те фиктория производетви отпосител | б) земля |
| | (orinamima oca nnaguninia omeami) | |
| | (выберите все правильные ответы) | в) капитал |
| 20 | V | г) предпринимательская способность |
| 30. | К главным вопросам экономики относятся | а) что производить |
| | | б) в каком количестве и как производить |
| | (выберите три правильных ответа) | в) каким образом распределять |
| | | г) как потреблять |
| 31. | Интеллектуальный капитал включает в себя | а) знания и практические навыки и опыт |
| | | б) объекты основных фондов |
| | (выберите три правильных ответа) | в) объекты промышленной собственности |
| | / | |

| | | г) объекты авторского права |
|------------------|---|--|
| 32. | К основным формам предпринимательства | а) индивидуальная |
| | относятся | б) коллективная, на основе объединения лиц |
| | | в) коллективная, на основе объединения капиталов |
| | (выберите три правильных ответа) | г) государственная |
| 33. | К экономическим элементам затрат относятся: | а) материальные затраты |
| | | б) затраты на оплату труда |
| | выберите четыре правильных ответа) | в) отчисления на социальные мероприятия |
| | | г) амортизационные отчисления |
| 34. | Понятие «качество экономического роста» | д) косвенные налоги а) улучшение материального благосостояния |
| J 4 . | связывается с такими проявлениями | населения |
| | экономического роста, как | б) развитие социальной инфраструктуры |
| | | в) увеличение инвестиций в человеческий капитал |
| | (выберите все правильные ответы) | г) обеспечение полной занятости трудоспособного |
| | | населения |
| 35. | Целями экономики природопользования | а) освоение основных закономерностей |
| | выступают: | взаимодействия между экономикой и экологией |
| | (| б) выявление подходов к исследованию сложных |
| | (выберите три правильных ответа) | многофакторных проблем рационального использования |
| | | в) воспроизводства природных ресурсов и охраны |
| | | окружающей среды |
| | | г) расчет экономического эффекта. |
| 36. | Технико-экономический подход в экономике | а) проблемам развития техники |
| | природопользования сводил проблемы | б) проблемам богатства в обществе |
| | взаимодействия экономики и природы к: | в) проблемам развития технологии |
| | (выберите два правильных ответа) | г) проблемам социальной защиты населения |
| 37. | К наиболее значительным направлениям | а) накопление гигантского объема промышленных, |
| | обострения кризисной экологической | сельскохозяйственных и бытовых отходов, |
| | ситуации относятся: | нарушающее естественные и биологические циклы б) сброс огромного количества промышленных и |
| | (выберите два правильных ответа) | бытовых стоков в пресноводные и морские системы |
| | (The second of | в) развитие технологий |
| | | г) нет правильного ответа |
| 38. | По признаку общности происхождения и | а) энергетические, водные, климатические, |
| | местоположения выделяют следующие | рекреационные |
| | природные ресурсы: | б) энергетические, атмосферно-газовые, водные |
| | (alifonima dag ungguzi uliv omocima) | в) энергетические, климатические, рекреационные г) энергетические, атмосферно-газовые, водные, |
| | (выберите два правильных ответа) | г) энергетические, атмосферно-газовые, водные, климатические |
| 39. | Вся совокупность природных элементов, | а) природный потенциал |
| | свойств и явлений, которые можно | б) эколого-экономический потенциал |
| | мобилизовать, привести в действие, | в) рыночный потенциал |
| | использовать для обеспечения | г) командно-административный потенциал |
| | функционирования экономики, предстает как: | |
| | | |
| 40 | (выберите два правильных ответа) | |
| 40. | Экологизация охватывает следующие сферы | а) науку и промышленность |
| | общественного развития: | б) сельское хозяйство и социальную сферу в) рыночные отношения |
| | (выберите два правильных ответа) | г) политико-правовые отношения |
| 41. | К основным методологическим принципам | а) принцип комплектности и принцип императива |
| | экономической оценки природных ресурсов | б) принцип обеспечения экономического |
| | относят: | воспроизводства и принцип оптимизации |
| | | в) принцип комплектности, принцип императива, |
| | (выберите три правильных ответа) | принцип обеспечения экономического |
| | | воспроизводства |
| | | г) принцип стабилизации величины спроса и |
| 42 | Charty mystary | предложения |
| 42. | Среди имеющихся подходов к определению | а) затратный подход |
| | экономической ценности природных ресурсов | б) рыночный подход в) результативный подход |
| | и природных услуг, которые позволяют | ру результативный подход |

| | получить конкретную оценку, можно выделить: | г) финансовый подход |
|-----|---|---|
| 12 | (выберите два правильных ответа) | |
| 43. | Соотнесите виды спроса и коэффициент эластичности спроса: 1) эластичный 2) неэластичный 3) совершенно эластичный 4) совершенно неэластичный | а) $E=0$ б) $E=\infty$ в) $ E <1$ г) $ E >1$ Обозначение: $E-$ коэффициент эластичности спроса |
| 44. | Соотнесите термин и его определение: 1) Спрос 2) Предложение 3) Цена 4) Конкуренция | а) готовность производителей продать определенное количество данного товара или услуги по определенной цене за определенный период времени б) денежное выражение стоимости товара в) борьба продавцов за ограниченный объем платежеспособного спроса потребителей, ведущаяся на доступных им сегментах рынка г) желание и возможность потребителя купить определенное количество товара или услуги по определенной цене в определенный период времени |
| 45. | Закрепление ресурсов в собственности позволяет их владельцам предоставлять эти ресурсы тем, кто в них нуждается, за плату, получая соответствующий доход. В частности, получают доход в виде: 1) заработной платы 2) ренты 3) прибыли 4) процента | а) владельцы капитала задействованного в деятельности своего предприятия; б) владельцы капитала, предоставляемого во временное пользование другим лицам; в) владельцы природных ресурсов; г) владельцы способностью к труду. |
| 46. | Установите взаимосвязь: 1) К дифференцированным показателям эффективности относится 2) К интегральным показателям экономической эффективности относится 3) К показателям динамической эффективности относится 4) К показателям социальной эффективности относится | а) производительность труда б) рентабельность капитала в) темп роста г) качество жизни |
| 47. | Установите соответствие между определением и его трактовкой: 1) Опасное природное явление 2) Стихийное бедствие 3) Авария 4) Катастрофа | а) Чрезвычайное событие техногенного характера, происшедшее по конструктивным, производственным, технологическим или эксплуатационным причинам и т.д.; б) Катастрофическое природное явление (или процесс), который может вызвать многочисленные человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия; в) Стихийное событие природного происхождения, которое по своей интенсивности, масштабу распространения и продолжительности может вызвать отрицательные последствия для жизни людей и т.д.; г) крупномасштабная авария, повлекшая за собой многочисленные человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия, именуется. |
| 48. | Установите соответствия между оболочками Земли и их определением: 1) литосфера 2) гидросфера 3) атмосфера 4) биосфера | а) газообразная оболочка, окружающая Землю; б) внешняя сфера Земли, включающая в себя земную кору и верхний слой мантии; в) совокупность вод морей, океанов, континентальных водоёмов, рек, подземных источников, болот и ледяных покровов Земли; г) оболочка Земли, состав, структура и энергетика которой существенным образом обусловлены |

| | | прошлой или современной деятельностью живых организмов. |
|-----|---|---|
| 49. | Установите соответствия рыночных возможностей и угроз организации: 1) возможности 2) угрозы | а) минимальная конкуренция; б) истощение сырьевой базы; в) близкое расположение источников сырья; г) высокий уровень инфляции. |
| 50. | Установите соответствия между показателем и его характеристикой: 1) отчетность 2) калькуляция 3) инвентаризация 4) лицензия на добычу полезных ископаемых | а) исчисление стоимости процессов, связанных с производством и продажей учетных объектов б) набор итоговых форм, позволяющих оценить финансовые показатели деятельности организации за определенный период в) специальное государственное разрешение, которое оформляется на бланке установленной формы; г) процесс фиксации наличных учетных объектов. |

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

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

| No | Вопрос |
|----|---|
| ПП | • |
| 1. | В чем состоит суть законов спроса и предложения? |
| 2. | Что понимается под эластичностью спроса? |
| 3. | Что понимается под эластичностью предложения и какие факторы на него влияют? |
| 4. | В чем состоят особенности индивидуальной и коллективной форм предпринимательства? |
| 5. | В чем состоят особенности индивидуальной и коллективной форм предпринимательства? |
| 6. | Что собой представляют основные производственные фонды? |
| 7. | Что собой представляют оборотные производственные фонды? |
| 8 | Что понимается под физическим износом основных фондов (средств труда) и какие факторы на него влияют? |
| 9 | Что собой представляет моральный износ основных фондов и отчего он зависит? |
| 10 | От чего зависит размер заработной платы наемного работника? |
| 11 | Что понимается под инвестиционным климатом и какие факторы его определят? |
| 12 | На какие группы делятся инвестиции по объекту вложения капитала? |
| 13 | Что собой представляют капитальные инвестиции (вложения)? В каких формах они реализуются? |
| 14 | На какие группы делятся расходы в зависимости от изменения объема производства? |
| 15 | Что собой представляет прибыль как экономическая категория? |
| 16 | Дайте определение основных фондов предприятия. |
| 17 | Раскройте понятие первоначальной стоимости основных фондов. |
| 18 | Что представляет собой физический износ? |
| 19 | Какие показатели используют для оценки движения основных фондов? |
| 20 | Раскройте состав оборотных фондов предприятия. |
| 21 | Назовите основные источники формирования оборотных средств |
| 22 | Что показывает коэффициент закрепления (загрузки) оборотных средств? |
| 23 | Перечислите элементы товарной продукции. |
| 24 | Дайте определение производственной программы предприятия. |
| 25 | В чем суть расчетного метода определения значений показателей качества продукции? |

| 26 | Какие работники относятся к техническим исполнителям (служащим)? |
|----|--|
| 27 | Как определяется среднесписочная численность работников? |
| 28 | Какие функции выполняет заработная плата? |
| 29 | Раскройте понятие альтернативных издержек. |
| 30 | Раскройте понятие полной себестоимости. |

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

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-11

| Код и наименование | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в |
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| компетенции | | формировании компетенции |
| УК-11. Способен формировать | УК-11.1. Знает положения | Правоведение |
| нетерпимое отношение к | антикоррупционного законодательства и | |
| проявлениям экстремизма, | нормативные правовые акты в сфере | |
| терроризма, коррупционному | противодействия терроризму и | |
| поведению и | экстремизму. | |
| противодействовать им в | УК-11.2. Умеет идентифицировать | |
| профессиональной | коррупционные действия и сопоставлять | |
| деятельности. | их с законодательно установленным | |
| | наказанием, противостоять | |
| | информационному, эмоциональному, | |
| | психологическому воздействию | |
| | идеологии экстремизма и терроризма. | |
| | УК-11.3. Имеет практический опыт | |
| | проявления нетерпимого отношения к | |
| | коррупционному поведению, | |
| | устойчивость к воздействию идеологии | |
| | экстремизма и терроризма. | |

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 формирована.

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 | Показатель оценки |
|-------------------------|--|
| средства | |
| 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. | Назовите основные признаки государства | а) национальная валюта, армия, полиция б) государственный суверенитет, распространяющийся на определенную территорию с помощью общеобязательных правил и специального аппарата власти и управления, сбор налогов в) обязательное наличие различных политических партий, банков, общественных организаций, сбор налогов |
| 2. | Что означает принцип разделения властей в государстве? | а) все ветви власти в государстве подчиняются друг другу б) все ветви власти независимы друг от друга, и занимаются исключительно своими функциями и не подчиняются друг другу, подчиняются только закону в) все ветви власти подчиняются только конституционному совету |
| 3. | Какому понятию соответствует определение: «Особая форма организации политической власти в гражданском обществе, при которой признаются и гарантируются естественные права человека, реально проводится разделение государственной власти на законодательную, исполнительную и судебную, обеспечивается верховенство правового закона и взаимная ответственность граждан перед государством и государства перед гражданами»? | а) светское государство б) правовое государство в) унитарное государство |
| 4. | Когда вступила в силу Конституция Российской Федерации 1993 года? | а) со дня ее официального опубликования по результатам всенародного голосования б) с момента одобрения ее субъектами Федерации в) со дня одобрения ее Президентом |
| 5. | Согласно Конституции РФ единственным источником власти является | а) Президент РФ б) нация в) многонациональный народ |
| 6. | Что обязательно подлежит выяснению по делу об административном правонарушении? | а) наличие события административного правонарушения б) виновность лица в совершении административного правонарушения в) намерения нарушителя совершить административные правонарушения в будущем |

| 7. | Определите форму вины: лицо, | а) умысел |
|-----|---|---|
| | совершившее правонарушение, | б) неосторожность |
| | сознательно допускало вредные | в) преступная небрежность |
| | последствия, либо относилось к ним | |
| | безразлично | |
| 8. | Преступление – это | а) виновно совершенное общественно опасное деяние, |
| | | запрещенное уголовным законом под угрозой наказания |
| | | б) опасное деяние, запрещенное уголовным законом под |
| | | угрозой наказания |
| | | в) виновное деяние, запрещенное уголовным или административным законом под угрозой наказания |
| 9. | Возраст, с которого может наступать | а) с 14 лет |
| 9. | уголовная ответственность | 6) c 18 лет |
| | yrosiobilasi oʻrbererbelliloetb | в) с 16 лет, а за некоторые преступления – с 14 лет |
| 10. | Объект преступления – это | а) место, где совершено преступление |
| | o o z v m m p v m m m m m m m m m m m m m m m | б) определенные общественные правоотношения, |
| | | которым причиняется преступлением вред либо |
| | | создается реальная угроза причинения вреда |
| | | в) предмет, на который посягает преступник |
| 11. | Субъект преступления – это | а) физические и юридические лица |
| | | б) физическое вменяемое лицо, достигшее 16-ти лет на |
| | | момент совершения преступных действий |
| 12. | Сороминисти одоможного ме | в) юридическое лицо |
| 12. | Совокупность элементов, наличие которых | а) состав преступления б) система уголовного права |
| | позволяет квалифицировать деяние как | в) уголовное правоотношение |
| 12 | преступление, — это | 7.2 |
| 13. | В какой главе Уголовного Кодекса РФ | а) Глава «Преступления против государственной власти, интересов государственной службы и службы в органах |
| | рассматриваются такие виды преступления, как получение взятки, дача | местного самоуправления» |
| | взятки и посредничество при | б) Глава «Преступления против основ |
| | взяточничестве? | конституционного строя и безопасности государства» |
| | 20110 1111 100120 | в) Глава «Преступления против правосудия» |
| 14. | Мелкое взяточничество – это | а) Получение взятки, дача взятки лично или через |
| | | посредника в размере, не превышающем пятидесяти |
| | | тысяч рублей |
| | | б) Получение взятки, дача взятки лично или через |
| | | посредника в размере, не превышающем десяти тысяч |
| | | рублей |
| | | в) Получение взятки, дача взятки лично или через |
| | | посредника в размере, не превышающем ста тысяч рублей |
| 15. | Получение должностным лицом любых | а) благодарность |
| 15. | государственных или муниципальных | б) вымогательство |
| | органов вознаграждения в виде денежных | в) взятка |
| | средств, ценностей, материальных благ или | |
| | же оказания услуг, за совершение | |
| | оговорённых действий или же отказ от их | |
| | совершения (бездействие) в пользу лица, | |
| | предоставляющего это вознаграждение | |
| 1.5 | называется | |
| 16. | С какого возраста наступает уголовная | а) с 16 лет |
| | ответственность за совершение | б) с 14 лет |
| 17 | экологических преступлений? | в) с 18 лет |
| 17. | Экологическое право – это отрасль права, | а) природопользования, охраны окружающей среды, защиты прав и законных интересов физических и |
| | предмет которой составляют отношения | ващиты прав и законных интересов физических и юридических лиц в указанных сферах |
| | | б) которые возникают при использовании природных |
| | | ресурсов, их добыче, переработке и реализации, в том |
| l | | |
| | | 1 числе путем экспорта |
| | | числе путем экспорта в) связаны с охраной флоры и фауны, обеспечением |
| | | в) связаны с охраной флоры и фауны, обеспечением |
| | | |

| | | комплексы, а также экологические права граждан и |
|-----|--|--|
| | | юридических лиц |
| | | б) совокупность норм права, которые регулируют |
| | | отношения в области пользования и охраны природы и е |
| | | ресурсов |
| | | в) взгляды и убеждения на практические проблемы |
| | | правоприменения экологического законодательства |
| 19. | Гражданская дееспособность физического | а) способность иметь гражданские права и обязанности; |
| | лица –это | б) способность своими действиями приобретать для себя |
| | | гражданские права и самостоятельно и осуществлять, а |
| | | также способность своими действиями создавать для |
| | | себя гражданские обязанности, самостоятельно их |
| | | исполнять, нести ответственность в случае |
| | | неисполнения |
| | | в) способность осуществлять свои права |
| 20. | По достижении какого возраста можно | а) с 14 лет |
| | заключать трудовой договор | б) с 20 лет |
| | | в) с 16 лет |
| 21. | За неисполнение или ненадлежащее | а) только замечание и выговор |
| | исполнение по вине работника | б) лишение премии |
| | возложенных на него трудовых | в) замечание, выговор, увольнение по соответствующим |
| | обязанностей работодатель имеет право | основаниям |
| 22 | применить | 2 |
| 22. | Срок для применения дисциплинарного | а) не позднее 2 месяцев со дня обнаружения |
| | взыскания | б) не позднее шести месяцев со дня обнаружения |
| 23. | Cugaria avaluatario per antigra | в) не позднее 1 месяца со дня обнаружения |
| 23. | Снятие дисциплинарного взыскания | а) 0,5 года со дня наложения дисциплинарного взыскания |
| | происходит после | б) 1 года со дня наложения дисциплинарного взыскания |
| | | в) 9 месяцев со дня наложения дисциплинарного |
| | | взыскания |
| 24. | Интересы ребенка в семейном праве | а) попадают под приоритетную защиту государства |
| 2 | титереем ресенка в семенном праве | б) являются добровольным действием со стороны |
| | | родителей |
| | | в) второстепенны по сравнению с ценностью самого |
| | | брака |
| 25. | Опекунами и попечителями не могут быть | а) совершеннолетние дееспособные граждане |
| | | б) учреждения социальной защиты |
| | | в) дееспособные граждане, лишенные родительских |
| | | прав |
| 26. | Выделите признаки права | а) общеобязательность |
| | | б) обеспеченность общественным мнением |
| | (выберите два правильных ответа) | в) обеспеченность государством |
| 27. | Президент Российской Федерации | а) обеспечивает согласованное функционирование и |
| | | взаимодействие органов государственной власти |
| | (выберите два правильных ответа) | б) определяет основные направления внутренней и |
| | | внешней политики государства |
| 20 | 05 | в) объявляет амнистию |
| 28. | Общими условиями привлечения к | а) достижение определенного возраста |
| | уголовной ответственности являются | б) вменяемость физического лица |
| 20 | (выберите два правильных ответа) В соответствии со Ст.61 УК РФ к | в) правоспособность и дееспособность |
| 29. | | а) достижение пенсионного возраста б) беременность |
| | обстоятельствам, смягчающим наказание за уголовное преступление, относятся: | в) совершение преступления в результате физического |
| | за уголовное преступление, относятся. | или психического принуждения либо в силу |
| | (выберите два правильных ответа) | материальной, служебной или иной зависимости |
| 30. | Отягчающими обстоятельствами в | а) совершение преступления из мести за правомерные |
| 50. | соответствии со Ст. 63 УК РФ | действия других лиц, а также с целью скрыть другое |
| | признаются | преступление или облегчить его совершение |
| | inproduction | б) совершение преступления с использованием доверия, |
| | (выберите два правильных ответа) | оказанного виновному в силу его служебного |
| | The state of the s | положения или договора |
| | | в) несовершеннолетие виновного |
| | | -, |

| общественные отношения в сфере (выберите веа правильных ответа) 32. Что относится к полномочиям органов госуларствению пальных ответа) (выберите ваа правильных ответа) 33. Каковы основные принципы юридической ответственность госуларства; (выберите все правильные ответа) 34. Что вя преченениюто относится к функциям правоохранительных органов выберите веа правильных ответа) 35. Что из преченениюто относится к функциям правоохранительных органов выберите веа правильных ответа) 36. Назовите меры, осутиествляемые (выберите веа правильных ответа) 37. В структуру нормы права входят: 38. Субъектами преступления не являются просктов преступления (выберите веа правильных ответа) 38. Субъектами преступления не являются просктов преступления (выберите веа правильных ответа) 39. Что относится к субъективной сторове преступления (выберите веа правильных ответа) 39. Что относитея с убъективной сторове преступления (выберите веа правильных ответа) 30. Субъектами преступления не являются просктов преступления (выберите веа правильных ответа) 39. Что относится к субъективной сторове преступления (выберите веа правильных ответа) 39. Что относится к субъективной сторове преступления не вяляются (выберите веа правильных ответа) 39. Что относится к субъективной сторове преступления не вяляются (выберите веа правильных ответа) 39. Субъектами преступления не являются просктов просктов просуплений гласит: «Иротпяющей закон от 25.12.208 N 273-Ф3 (ред. от 29.12.2022) "О противодействии коррупции (профилактика коррупции) 40. Фелеральный власти, органов посударственной власти, органов тосударственной власти, органов посударственной постра, органов посударственной власти, органов посударственной власти, орг | 31. | Экологическое право регулирует | а) имущественных и личных неимущественных |
|--|-----|--|--|
| 1 | 011 | 1 1 1 1 | |
| выпользования и охраны природных ресурсов области охраны окружающей среды? принятие законов и ным нормативных правового ответственности? принятие законовативных ответственность только за противоправное поедее а не за мысли; ответственность лишь при наличии в законость, странедительных ответственность только за противоправное поедее а не за мысли; ответственность лишь при наличии в законость, странедительных ответственность только за противоправное поедее а не за мысли; ответственность лишь при наличии в законость, странедительных ответство закона (редостивность предуларства? предопратимость закона (редостивность откостителя в раконость, раз не свобод индивида в раконость от противосты наставиия (резобрите деа правильных ответа) простительность обществе нетерпимосты открытом права входят: проеждение странедительных ответа) проеждение в обществе нетерпимосты образовати, отганов посударствии в объясерите деа правильных ответа) проеждение и торударства правовых актог в проеждение коррупции (редостав, образивание в обществе нетерпимосты образовати, отганов посударственной власти, органов посударственной власти, органов посударственной власти, органов посударственной власти, органов государственной власти, органов государственных отраженность и от | | | б) защиты экологических прав граждан и организаций |
| 3 Что относится к полномочиям органов государственной власти субъекта РО в области охраны окружающей среды? (выберите два правильных ответа) в разменений с поставление принципы оридической ответственности? в деленьений с потестственности? в деленьений с потестственности? в деленьений с потестственности? в деленьений с посударства? деленьений с посударства в деленьений с посударства? деленьений с посударства разменений с посударства разменений с посударства размений с посударства по досударственной вывети с убъектов РО, органов местного самоуправления устороне преступления и размений с посударственной вывети с убъектов РО, органов местного с с правильных ответи в размений и постедующему сутарателного размений посударственной вывети с убъектов РО, органов местного с с правильные ответы в посударственный к посударств | | (выберите два правильных ответа) | |
| фелерации принятие законов и иных нормативных право актов субъекта Российской Фелерации в области оку окужающей среды в соответствии с федеральзаконодательством, а также осуществление контрол их исполнением ан ответственносття ответственность и диверации в области оку окужающей среды в соответствии с федеральная законодательством, а также осуществление контрол их исполнением ан ответственность или или или или или или или или или ил | 32. | | а) участие в определении основных направлений охраны |
| 6) экологическое воспитание населения а принитите законов и инли пормативных право актов субъекта Российской Федерации в области охр окружающей среды в соответствии с федеральна законодательством, а также осуществление контрол их исполнением ответственность пределативность их исполнением ответственность плив при наличии в в действиях правоварущитеть б) педопустимость удвоения наказания в) законность, справедшивость, гуманно неотвратимость наказания в) дельность прав и свобо индивида в) наличие интитута президентельных ответств ф) прожурорский надлор в) окружений надлор в) ократность президентельных ответств в) прожурорский надлор в) ократность президентельных ответств в) прожурорский надлор в) ократность просударством по профилактике коррупции государством по профилактике коррупции государством по профилактике коррупции посударством по профилактике коррупции в) ократности посударством по пресударственной выявления в) ократности посударственной какасти, органов в) ократности посударственной выявления (выберите оба правильных ответств в) ократности посударственной выявления (вобреше окручиции государственной выясти, органов тосударственной выясти, органов посударственной выясти, органов государственной выясти, органов государственной выясти, органов местно сосударственной выясти, органов местно сосударс | | государственной власти субъектов РФ в | окружающей среды на территории субъекта Российской |
| 6) экологическое воспитание населения а принитите законов и инли пормативных право актов субъекта Российской Федерации в области охр окружающей среды в соответствии с федеральна законодательством, а также осуществление контрол их исполнением ответственность пределативность их исполнением ответственность плив при наличии в в действиях правоварущитеть б) педопустимость удвоения наказания в) законность, справедшивость, гуманно неотвратимость наказания в) дельность прав и свобо индивида в) наличие интитута президентельных ответств ф) прожурорский надлор в) окружений надлор в) ократность президентельных ответств в) прожурорский надлор в) ократность президентельных ответств в) прожурорский надлор в) ократность просударством по профилактике коррупции государством по профилактике коррупции государством по профилактике коррупции посударством по профилактике коррупции в) ократности посударством по пресударственной выявления в) ократности посударственной какасти, органов в) ократности посударственной выявления (выберите оба правильных ответств в) ократности посударственной выявления (вобреше окручиции государственной выясти, органов тосударственной выясти, органов посударственной выясти, органов государственной выясти, органов государственной выясти, органов местно сосударственной выясти, органов местно сосударс | | | |
| в принятие законов и иных нормативных правоваться с убъекта Российской федерации в области окрорищий (выберите все правильные ответственности?) 33. Каковы основные принципы юридической ответственности? 34. Что является признаком правового государства. 35. Что из перечисленного относится к функциям правократительных ответся. 36. Назовите меры, осуществляемые коррупции государством по профилактике коррупции (выберите два правильных ответся) 36. Назовите меры, осуществляемые государством по профилактике коррупции (выберите два правильных ответся) 37. В структуру нормы права входят: 38. Субъектами преступления не являются преступления (выберите два правильных ответся) 39. Что относится к субъективной стороне преступления коррупции насизация и физические коррупции (выберите два правильных ответся) 39. Что относится к субъективной стороне преступления не являются преступления (выберите два правильных ответся) 40. Федеральный закон от 25.12.2008 № 273-Ф3 драсильность федеральных органов государственной власти, ортанов государственной власти, ортанов государственной власти, ортанов государственной власти, ортанов использовательность федеральных органов государственной власти, ортанов государственной власти, ортанов местного самомуправления, организаций и физическия и предерждению коррупции последст коррупции в российской федерации состовляются и правовархнения правовархнения правовархнений коррупции противодействии коррупции в российской федерации (профилактика коррупции последст коррупциих основных принципах принципах принципах правовархнений в престорации (профилактика коррупции последст самоуправления в престепенност и открытость, деятельно государственных принципах принципах правовархнения преступенного при коррупции и престепенного при коррупционных принципах принципах правовархнений в престоременного при коррупционных принципах принципах правовархнений в последующему устранению пра коррупции и последующему устранению пра коррупционных правонарушений (борьба коррупционных премененного при коррупционны | | | б) экологическое воспитание населения |
| актов субъекта Российской Федерации в области отружающей среды в соответствии с федерараль законодательством, а также осуществление контрол их исполнением 33. Каковы основные принципы юридической ответственности? (выберите все правильные ответом) 34. Что является признаком правового государства? (выберите ова правильных ответств (выберите все правильные ответсы) 37. В структуру нормы права входят: (выберите ова правильные ответсы) 38. Субъектами преступления не являются (выберите ова правильных ответсы) 39. Что относится к субъектывной сторон преступления (выберите ова правильных ответсы) 40. Федеральный закон от 25.12.2008 N 273-Ф3 (ред, от 29.12.2022) "О противодействии коррупции" гласит: «Противодействие коррупции — это деятельность федеральных принципах их полномочий» 40. Противодействие коррупции — это деятельность федеральных принципах их полномочий» 41. Противодействие коррупции — это деятельность федеральных принципах их полномочий» 42. Противодействие коррупции в Российской Федерации сосповъвается на сдедующих сосповных принципах правовах акторутция прасседствим престибской федерации оставляют за соверше коррупцион протр | | (выберите два правильных ответа) | в) принятие законов и иных нормативных правовых |
| законодательством, а также осуществление контрол их исполнением законодательством, а также осуществление контрол ответственности? (выберите все правильные ответстве за не за мысли, стветственность лишь при наличии в в действиях правонарушитель законность, справедливость, гуманно пеотвратимость наказания в законность, справедливость, гуманно пеотвратимость наказания в законность справедливость, гуманно пеотвратимость наказания в законность к функциям правоохранительных ответстве за надичен института президентства в разраментельных ответственность наказания в разраментельных ответственность наказания в разраментельных ответственность наказания в расправение президентства в разраментельных ответственность наказания в разраментельных ответственность наказания в расправение правосудия (выберите ова правильных ответств за президентельная к разраментельных ответственность на резидентельная разраментельная | | | актов субъекта Российской Федерации в области охраны |
| законодательством, а также осуществление контрол их исполнением законодательством, а также осуществление контрол ответственности? (выберите все правильные ответстве за не за мысли, стветственность лишь при наличии в в действиях правонарушитель законность, справедливость, гуманно пеотвратимость наказания в законность, справедливость, гуманно пеотвратимость наказания в законность справедливость, гуманно пеотвратимость наказания в законность к функциям правоохранительных ответстве за надичен института президентства в разраментельных ответственность наказания в разраментельных ответственность наказания в разраментельных ответственность наказания в расправение президентства в разраментельных ответственность наказания в разраментельных ответственность наказания в расправение правосудия (выберите ова правильных ответств за президентельная к разраментельных ответственность на резидентельная разраментельная | | | окружающей среды в соответствии с федеральным |
| 33. Каковы основные принципы юридической ответственности? 3 ответственность только за противоправное поведет ответственности? 3 ответственность только за противоправное поведет за не за мысли; ответственность лишь при наличии в в действиях правонарушителя (выберите все правильные ответам) 3 неотвератимость двехазания в законность, справедливость, гуманно неотвратимость наказания в законность, справедливость, гуманно неотвратимость наказания в законность пера и свобод индивида в реховенство закона (выберите две правильных ответа) 3 неотвератимость наказания в действиях правонарушителя (в реальность прав и свобод индивида в реховенство закона (реальность прав и свобод индивида в действие правосудия (ремератирова по профулактике коррупции государства на ответствение правосудия (в римского в проектов на ответствение правосудия (в римского в проектов в ответствение правосудия (в римского в проектов в роска на типотова (выберите два правильных ответа) 3 нипотова в статова и бесед на типотова (выберите два правильные ответа) 3 нипотова в статова и статова и ответа в статова и проектов в проектов на статова и ответа в статова и проектов в проектов в проектов на статова и ответа в статова и проектов в проектов на статова и проектов на статова и проектов в проектов на статова и предупреждения и последующему устраненно при коррупции и правонарушений (борьба с коррупцией) в поруменным правонарушений (борьба с коррупцией) в поруменным правонарушений и праседованно коррупцион правонарушений (борьба с коррупцией) в показания и правонарушений последственность деятельность стамоуправления и последующему устраненно при коррупции и правонарушений (борьба с коррупцией) в показания и правонарушений (борьба с коррупцией) в показания и правонарушений последственность деятельность и открытость деятельно согранных огранов местно ссемоуправления в нестамоуправления и посредование обружденных органов и органов мест | | | законодательством, а также осуществление контроля за |
| ответственности? (выберите все правильные ответы) 34. Что является признаком правового государства? (выберите од правильных ответа) 35. Что из перечисленного относится к функциям правоохранительных органов государством по профилактике коррупции (выберите два правильных ответы) 36. Назовите меры, осуществляемые государством по профилактике коррупции (выберите два правильных ответы) 37. В структуру нормы права входят: (выберите все правильных ответы) 38. Субъектами преступления не являются (выберите два правильных ответы) 39. Что отпосится к субъективной стороне преступления (выберите два правильных ответы) 40. Федеральный закон от 25 12 2008 N 273-ФЗ (ред. от 29.12.2022) "О противодействии коррупции" гласит: «Противодействие коррупции – это деятельность федеральных органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физическия лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупционных правонарушений (выберите од правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупционных правонарушений и расогарации на пределах их поручни составляют 44. Правовую основу противодействия коррупционных правонарушений и окрумниюнных правонарушений и окрумниюнных правонарушений и окрурнщионных правонарушений на конститутира в деятность деятельно государственной втасти субъектов РФ, органов местно самоуправления) 44. Правовую основу противодействия коррупционных правонарушений и окрурниционных правонарушений и окрурниционные законы коррупционные | | | |
| а не за мысли; ответственности? а не за мысли; ответственность лишь при наличии в в действиях правонарушителя б) недопустимость удвосния наказания в) законность, справедливость, гуманно неотвратимость наказания в) законность наказания в) ракору наказания в) наказания | 33. | Каковы основные принципы юридической | а) ответственность только за противоправное поведение, |
| в действиях правонарушителя (выберите все правильные ответы) в действиях правонарушителя (выберите все правильных ответа) в действиях правонарушений (выберите все правильных ответа) в действиях полномочий действиях ответа в действиях правонарушений (в дерите все правильных ответа) в действиях правонарушениях правонах актов в проектов в действиях адамите института правонах актов в действиях органов преступления (выберите все правильных ответа) в действиях органов преступления (выберите действиях ответа) в действиях органов преступления (в действиях от 25.12.2008 N 273-043 (ред. от 29.12.2022) "О противодействии коррупции – это деятельность федеральных органов государственной власти субскотов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответа) в действиях органов пределативные ответа, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических пиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответа) в действиях органов и органов местного самоуправления (выберите все правильные ответа) в действиях органов и органов местного самоуправления (выберите все правильные ответа) в действиях органов и органов местного самоуправления и органов и органов местного самоуправления и органов и органов местного общества (выберите все правильные ответа) в действиях органов и органов местного общества (выберите все правильные ответа) в действительного общества (выберите все правильные ответа (выберите все правильные ответа | | | |
| быберите все правильные ответы б) недопустимостъ удвоения наказания в) законность, справедливость, гуманно неотвратимость паказания стосударства? быберите два правильных ответа б) реальность прав и свобод индивида б) реальность правороский надзор б) прокрорский надзор в) охрана экономической безопасности государства в) отникоррупционному поведению б) антикоррупционному поведению б) антикоррупции нестрата в) отником рорупции в) организа коррупции в) органов коррупции в) органов коррупционных правонарушений в) органов котрупционных правонарушений в) органов котрупционны | | | |
| В) Законность, справедливость, гуманно неотвратимость наказания | | (выберите все правильные ответы) | |
| 134. | | | |
| 34. Что является признаком правового государства? (выберите деа правильных отвеета) (дед, от 29.12.2022) "О противодействии коррупции " это деятельность федеральных ответа) (ред, от 29.12.2022) "О противодействии коррупции" ; «Противодействие коррупции — это деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) (выберите все правильные ответственных правонарушений (бороба с коррупционных правонарушений (от открытость деятельн государственных органов и органов местного спосударственных органов и органов местного стамуправления и открытость деятельн государственных органов и органов местного стамуправления и открытость деятельн государственных органов и органов местного за соверше коррупционных правонарушений (офедерации (обесфета) (офедеральные консттуционные законы (офедерации (офедерации (офедерации (офедерации (офедерации (офедерации (офедерации | | | 1 - |
| тосударства? | 34. | Что является признаком правового | |
| В наличие института президентства в) наличие института президентства 35. Что из перечисленного относится к функциям правоохранительных органов (выберите два правильных ответа) в) охрана экономической безопасности государства в) охрана экономической безопасности государстви в роскота проектов в) охрана экономической безопасности государстви в негерпимости (выберите два правильных ответа) в) охрана экономической безопасности государствия в) охрана экономической безопасности государстви в) охрана экономической безопасности государстви в негерпимости в) охрана экономической безопасности государствии в) охрана экономической безопасности государствии в) охрана экономической безопасности государствии в) пипотеза в) охрана экономической безопасности государствии в) охрана экономической безопасности государствии в) охрана экономической безопасности государствии в) охрана экономической безопасности государствению правонарушний в) охрана экономической безопасности государствение в роскота в) пипотеза в) пипотеза в) охранические и правонарушний в) окружающая обстановка в) ок | | | |
| 35. Что из перечисленного относится к функциям правоохранительных органов (выберите деа правильных ответа) 36. Назовите меры, осуществляемые государством по профилактике коррупции (выберите деа правильных ответа) 37. В структуру нормы права входят: (выберите деа правильные ответы) 38. Субъектами преступления не являются (выберите деа правильных ответа) 39. Что относится к субъективной стороне преступления (выберите деа правильных ответа) 40. Федеральный закон от 25.12.2008 № 273-Фз (ред. от 29.12.2022) "О противодействии коррупции" гласит: «Противодействие коррупции – это деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физическоки лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в российской Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции строство траст противодействия коррупции правонарушений правонарушений правонарушений правонарушений (правонарушений правонарушений правонарушений правонарушений правонарушений правонарушений правонарушений правонарушений пранов местного строновных принципах (выберите все правильные ответствия коррупционных правонарушений правонарушений правонарушений правонарушений правонарушений правонарушений правонарушений пранов местного самоуправления, прасот в ответственности за соверше коррупционных правонарушений обседенации (бреральные конституционных правонарушений (федерации обстовоне тресставляют (бредерации обстовные коррупционных правонарушений (бредерации обстовные конституционных правонарушений (бредерации обстовные конституционные законы (бредерации обстовные ко | | | , 1 |
| бункциям правоохранительных ответа б) прокурорский надзор в) охрана экономической безопасности государства а) формированые в обществе нетерпимости коррупционному поведению б) антикоррупционному поведению б) антикоррупции б) антикоррупционному поведению б) антикоррупции б) антикоррупции б) антикоррупции б) антикоррупции б) антикоррупционному поведению б) антикоррупции б) антик | 35. | | * * |
| В охрана экономической безопасности государства 36. Назовите меры, осуществляемые государством по профилактике коррупции (выберите два правильных ответи) 37. В структуру нормы права входят: (выберите все правильные ответия) 38. Субъектами преступления не являются (выберите два правильных ответия) 39. Что относится к субъективной стороне преступления (выберите два правильных ответия коррупции" гласит: «Противодействия коррупции" гласит: «Противодействие коррупции – это деятельность федеральных органов посударственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) 10 даконных правонарушений (обръба с коррупционных правонарушений | | ± | |
| 36. Назовите меры, осуществляемые государством по профилактике коррупции (выберите два правильных ответа) 10 деятикоррупционному поведению (выберите два правильных ответа) 10 деятикоррупционная экспертиза правовых актов и проектов в) проведение круглых столов и бесед на т противодействия коррупции 37. В структуру нормы права входят: | | | |
| государством по профилактике коррупции (выберите два правильных ответа) 37. В структуру нормы права входят: (выберите все правильные ответия (выберите все правильные ответия (выберите два правильные ответия (выберите два правильных ответия коррупции гласит: «Противодействие коррупции – это деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции ным коррупции ным коррупции ным правонарушений (противодействие коррупции поставляют основных принципах основных принципах основных принципах времения в неотвратимость ответственности за соверше коррупции ным правонарушений об федерации об федерации об федерадные конституционные законы | 36. | | |
| бо антикоррупционная экспертиза правовых актов в проектов в проведение круглых столов и бесед на т противодействия коррупции а распезиция в распезителения не являются (выберите два правильных ответа) в распезиция в распезиц | | | |
| проектов в проведение круглых столов и бесед на т противодействия коррупции | | | *** |
| В) проведение круглых столов и бесед на т противодействия коррупции | | (выберите два правильных ответа) | |
| противодействия коррупции а) гипотеза (быберите все правильные ответы) в) санкция г) аксиома а) физические и юридические лица (быберите два правильных ответа) в) коридическое лицо в) коридическое лицо в) коридическое лицо а) вина (быберите два правильных ответа) в) коридическое лицо а) вина (быберите два правильных ответа) в) корудающая обстановка а) по предупреждению коррупции, в том числе выявлению и последующему устранению при коррупции" гласит: «Противодействие коррупции – это деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции осставляют а) котетитуция Российской Федерацьные коррупции оставляют а) конституция Российской Федерации основыя противодействия коррупционных правонарушений а) конституция Российской Федерации осотавляют а) конституция Российской Федерации об федеральные конституционные законы а) конституция Российской Федерации об федеральные конституционные законы а) конституция Российской Федерации а) федеральные конституционные законы а) конституция Российской Федерации а) федеральные конституционные законы а) конституция Российской Федерации а) федер | | The state of the s | |
| 37. В структуру нормы права входят: | | | |
| 38. Субъектами преступления не являются 3 физическое вменяемое лицо 6ыберите два правильных ответа) 39. Что относится к субъективной стороне преступления 6 физическое вменяемое лицо 8 физическое лицо 8 физическое лицо 8 физическое лицо 9 физическо | 37. | В структуру нормы права входят: | |
| В санкция Гаксиома В санкция Гаксиома Субъектами преступления не являются а) физическое и юридические лица б) физическое вменяемое лицо в) юридическое вменяемое лицо в) офидическое лицо в) офидическое вменяемое лицо в) офидическое лицо в) офидическое лицо в) офидическое лицо в) офидическое лицо в) офидически л | | | |
| 1 | | (выберите все правильные ответы) | |
| б) физическое вменяемое лицо в) юридическое лицо в) юридическое лицо в) юридическое лицо а) вина б) мотив б) мотив б) мотив в) окружающая обстановка окруупции, в том числе выявлению и последующему устранению при коррупции (профилактика коррупции) окруупцион (профилактика коррупцион (профилактика коррупцион (прабилактика коррупцион (профилактика коррупцион (профи | | | |
| б) физическое вменяемое лицо в) юридическое лицо в) юридическое лицо в) юридическое лицо а) вина б) мотив б) мотив б) мотив в) окружающая обстановка окруупции, в том числе выявлению и последующему устранению при коррупции (профилактика коррупции) окруупцион (профилактика коррупцион (профилактика коррупцион (прабилактика коррупцион (профилактика коррупцион (профи | 38. | Субъектами преступления не являются | а) физические и юридические лица |
| В роридическое лицо | | | , 1 |
| 39. | | (выберите два правильных ответа) | / ± |
| Преступления | 39. | | |
| В) окружающая обстановка | | 1 | 1 ' |
| 40. Федеральный закон от 25.12.2008 N 273-ФЗ (ред. от 29.12.2022) "О противодействии коррупции" гласит: «Противодействие коррупции – это деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют 43. Правовую основу противодействия коррупции составляют 44. Правовую основу противодействия коррупции составляют 44. Правовую основу противодействия коррупции составляют 44. Правовую основу противодействия коррупции составляют 45. Правовую основу противодействия коррупции составляют 46. Правовую основу противодействия коррупции составляют 47. Правовую основу противодействия коррупции составляют 48. По предупреждению коррупции (профилактика коррупции (профилакт | | | |
| (ред. от 29.12.2022) "О противодействии коррупции" гласит: «Противодействие коррупции – это деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют (ред. от 29.12.2022) "О противодействии коррупции (профилактика коррупции) (выявлению и последующему устранению при коррупции (профилактика коррупции) (выявлению и последующим и расследованию коррупцией (борьба с коррупцией) в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений а) законность бо) публичность и открытость деятельног самоуправления в) посминимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений а) законность бо) публичность и открытость деятельног самоуправления в) неотвратимость ответственности за соверше коррупционных правонарушений а) Конституция Российской Федерации бо федеральные конституционные законы | 40. | | |
| коррупции" гласит: «Противодействие коррупции — это деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют коррупции (профилактика коррупцион (практрактико и раскрытию и раскрытию и раскрытию (борьба с коррупцией) в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (ил | | | |
| «Противодействие коррупции – это деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» б) по выявлению, предупреждению, пресечен раскрытию и расследованию коррупцион правонарушений (борьба с коррупцией) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах а) законность б) по выявлению, предупреждению, пресечен раскрытию и расследованию коррупционных правонарушений (борьба с коррупцией) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации (выберите все правильные ответы) а) законность открытость деятельное государственных органов и органов местносударственных органов и органов местносударственных правонарушений 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют а) Конституция Российской Федерации б) федеральные конституционные законы | | | |
| раскрытию и расследованию коррупцион правонарушений (борьба с коррупцион вогледст коррупционных правонарушений и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений 8) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений | | 113 | |
| государственной власти, органов государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах государственных органов и органов местности за соверше коррупционных правонарушений 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют правонарушений (борьба с коррупцией) в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений | | | |
| государственной власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответи) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основных принципах (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений коррупционных правонарушений в) по минимизации и (или) ликвидации последст коррупционных правонарушений коррупционных правонарушений в) неотвратимость ответственности за соверше коррупционных правонарушений а) Конституция Российской Федерации б) федеральные конституционные законы | | 1 | |
| органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) (выберите все правильные ответы) (выберите все правильные ответы) В) неотвратимость ответственности за соверше коррупционных правонарушений 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют а) Конституция Российской Федерации б) федеральные конституционные законы | | | в) по минимизации и (или) ликвидации последствий |
| институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют 3 Конституция Российской Федерации бо федеральные конституционные законы | | | |
| организаций и физических лиц в пределах их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют (выберите все правильные ответы) 43. Правовую основу противодействия коррупции составляют (выберите все правильные ответы) (выберите все правильные ответы | | | |
| их полномочий» (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах государственных органов и органов местн самоуправления (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют 43. Правовую основу противодействия коррупции составляют 44. Правовую основу противодействия коррупции составляют 45. Правовую основу противодействия коррупции составляют 46. Правовую основу противодействия коррупции составляют 47. Правовую основу противодействия коррупции составляют | | | |
| (выберите все правильные ответы) 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах а) законность 6) публичность и открытость деятельного основных принципах государственных органов и органов местносим самоуправления 8) неотвратимость ответственности за соверше коррупционных правонарушений 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют а) Конституция Российской Федерации 6) федеральные конституционные законы | | | |
| 41. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах а) законность о ткрытость деятельно государственных органов и органов местносимозиравления (выберите все правильные ответы) в) неотвратимость ответственности за соверше коррупционных правонарушений 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют а) Конституция Российской Федерации б) федеральные конституционные законы | | | |
| Федерации основывается на следующих основных принципах (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют (в) публичность и открытость деятельного государственных органов и органов местности за соверше коррупционных правонарушений а) Конституция Российской Федерации б) федеральные конституционные законы | 41. | | а) законность |
| основных принципах государственных органов и органов местн самоуправления (выберите все правильные ответы) 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют правовую основу противодействия коррупции составляют государственных органов и органов местн самоуправления в) неотвратимость ответственности за соверше коррупционных правонарушений а) Конституция Российской Федерации б) федеральные конституционные законы | | | |
| самоуправления в) неотвратимость ответственности за соверше коррупционных правонарушений 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют а) Конституция Российской Федерации б) федеральные конституционные законы | | · | 1 / · · · · · · |
| (выберите все правильные ответы) в) неотвратимость ответственности за соверше коррупционных правонарушений 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют а) Конституция Российской Федерации б) федеральные конституционные законы | | | |
| коррупционных правонарушений 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют а) Конституция Российской Федерации б) федеральные конституционные законы | | (выберите все правильные ответы) | |
| 42. Правовую основу противодействия коррупции составляют а) Конституция Российской Федерации б) федеральные конституционные законы | | - Carre of the mountain of the control of the contr | |
| коррупции составляют б) федеральные конституционные законы | 42 | Правовую основу противолействия | |
| | r2. | 1 2 2 | |
| b) + exeptibilities suite in indistribution and indistribution | | | |
| | 43 | | а) умышленные и неосторожные деяния, за совершение |

| 44. | преступления и наказание за него (к каждой позиции в левом столбце подберите соответствующую позицию в правом): 1. Преступление небольшой тяжести 2. Преступления средней тяжести 3. Тяжкие преступления 4. Особо тяжкие преступления | которых максимальное наказание не превышает трех лет лишения свободы б) умышленные деяния, за совершение которых максимальное наказание не превышает десяти лет лишения свободы, и неосторожные деяния, за совершение которых максимальное наказание не превышает пятнадцати лет лишения свободы в) умышленные деяния, за совершение которых максимальное наказание, предусмотренное УК РФ, не превышает пяти лет лишения свободы, и неосторожные деяния, за совершение которых максимальное наказание не превышает десяти лет лишения свободы г) умышленные деяния, за совершение которых предусмотрено наказание в виде лишения свободы на срок свыше десяти лет или более строгое наказание а) содержание нормы права б) последствия за нарушение нормы права |
|-----|---|--|
| | Гипотеза Диспозиция Санкция | в) условия применения нормы права |
| 45. | Установите соответствие между основными формами права и их характеристиками: 1) Правовой обычай 2) Юридический прецедент 3) Нормативный акт | а) принятое правило поведения как общая норма б) единожды принятое правило поведения в) сложившееся и ставшее обязательным правило поведения |
| 46. | Установите соответствие между примерами и мерами юридической ответственности в Российской Федерации (к каждой позиции в левом столбце подберите соответствующую позицию в правом): 1) Способы защиты гражданских прав в Гражданском кодексе РФ 2) Наказания в Кодексе РФ об административных правонарушениях 3) Наказания в Уголовном кодексе РФ | а) предупреждение б) пожизненное лишение свободы в) возмещение убытков |
| 47. | Установите соответствие между действиями и элементами правового статуса работника в РФ: 1) Обязанности 2) Права | а) бережно относиться к имуществу работодателя б) участвовать в управлении организацией в) соблюдать трудовую дисциплину, добросовестно исполнять свои трудовые функции на основе трудового договора |
| 48. | Установите соответствие между возможными мерами наказания и ситуациями к каждому элементу: 1) Административный штраф 2) Возмещение убытков 3) Штраф в размере до одного миллиона рублей, или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до двух лет | а) Строительная бригада нарушила условия гражданского договора б) Водитель нарушил правила дорожного движения, превысив скорость в) Директор завода получил взятку в значительном размере (превышающем двадцать пять тысяч рублей) |
| 49. | Установите соответствие между функциями и государственными органами, которые их осуществляют (к каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию в правом столбце): 1. Суд 2. Прокуратура 3. Полиция | а) обеспечение безопасности граждан и общественного порядка на улицах, площадях, стадионах и других общественных местах б) поддержание государственного обвинения в уголовном процессе б) надзор за соблюдением прав и свобод человека и гражданина федеральными органами исполнительной власти |
| 50. | Установите соответствие между понятиями и их определением. | а) сопряженное с определенного характера угрозами требование передачи чужого имущества или права на |

| 1) Коррупция – | имущество или совершения других действий |
|---------------------|---|
| 2) Взятка – | имущественного характера |
| 3) Вымогательство – | б) это принимаемые должностным лицом материальные |
| | ценности (предметы или деньги) или какая-либо |
| | имущественная выгода или услуги за действие (или |
| | бездействие), в интересах взяткодателя, которое это |
| | лицо могло или должно было совершить в силу своего |
| | служебного положения |
| | в) использование должностным лицом своих властных |
| | полномочий и доверенных ему прав, а также связанных |
| | с этим официальным статусом авторитета, |
| | возможностей, связей в целях личной выгоды, |
| | противоречащее законодательству и моральным |
| | установкам |

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

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.

| No | Вопрос | | |
|-----|--|--|--|
| П | | | |
| П | | | |
| 1. | Дайте определение понятия право. | | |
| 2. | Перечислите общесоциальные функции права. | | |
| 3. | Назовите признаки права | | |
| 4. | Раскройте сущность понятия правового государства. | | |
| 5. | Перечислите принципы правового государства | | |
| 6. | Охарактеризуйте сущность правовой культуры и ее значение как основы противодействия терроризму, экстремизму, коррупции | | |
| 7. | Перечислите основную нормативно-правовую базу борьбы с экстремизмом, терроризмом, коррупцией. | | |
| 8. | Что означает правомерное поведение? | | |
| 9. | Что такое правонарушение? Назовите его виды. | | |
| 10. | | | |
| 11. | Перечислите гражданские (личные) права человека и гражданина. | | |
| 12. | Какие конституционные обязанности перечислены в Конституции России? | | |
| 13. | Дайте определение понятию административное правонарушение. | | |
| 14. | В каком нормативном правовом документе прописаны виды административных правонарушений и ответственность за них? | | |
| 15. | Какие виды ответственности предусмотрены для граждан РФ за осуществление экстремистской и террористической деятельности? | | |
| 16. | Раскройте значение термина юридическая ответственность? | | |
| 17. | Что такое экстремизм и каким федеральным законом в России регламентируется данное понятие? | | |
| 18. | Что понимается под терроризмом и в каком нормативном правовом акте дано определение терроризма? | | |
| 19. | Какие преступления, связанные с терроризмом, предусмотрены Уголовным Кодексом РФ? | | |
| 20. | Какая ответственность за изготовление или распространение материалов экстремистского характера | | |
| | предусмотрена Кодексом об административных | | |
| | правонарушениях? | | |
| 21. | Что включает в себя экстремистская деятельность? | | |

| 22. | С какого возраста наступает уголовная ответственность за заведомо ложное сообщение об акте терроризма (по ст. 207 УК РФ)? | | |
|-----|---|--|--|
| 23. | Дайте определение понятия преступление. | | |
| 24. | Назовите категории преступления по степени общественной опасности деяния. | | |
| 25. | . Что входит в состав преступления? | | |
| 26. | Что такое коррупция? | | |
| 27. | В каком нормативном правовом акте содержится определение понятия коррупция? | | |
| 28. | Какие деяния относятся к коррупционным? | | |
| 29. | Назовите меры противодействия коррупции. | | |
| 30. | В чем состоит гражданско-правовая ответственность за коррупционные правонарушения? | | |

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

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 | Индикаторы достижения | Дисциплины, участвующие в |
|--|------------------------------|------------------------------------|
| компетенции | компетенции | формировании компетенции |
| ОПК-1. Способен понимать | ОПК-1.1. Использует | Информационные технологии |
| принципы работы | современные методы поиска, | Основы законодательства и |
| современных | обработки и анализа | стандартизации пищевой |
| информационных технологий | информации из различных | промышленности |
| и использовать их для | источников и баз данных | Учебная практика – ознакомительная |
| решения задач | ОПК-1.2. Решает стандартные | практика |
| профессиональной задачи профессиональной | | Производственная практика – |
| деятельности | деятельности на основе | технологическая практика |
| | информационной и | _ |
| библиографической культуры с | | |
| | применением информационно- | |
| | коммуникационных 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 формирована.

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.

| Наименование оценочного | Показатель оценки |
|-------------------------|--|
| средства | |
| 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.

| | За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов. | | |
|-----|---|--|--|
| | Вопрос | Варианты ответов | |
| 1. | Двоичной системой счисления | а) позиционная система счисления | |
| | называется: | б) унарная система счисления | |
| | | в) непозиционная система счисления | |
| 2. | Текстовый процессор входит в | а) системного программного обеспечения | |
| | состав: | б) систем программирования | |
| | | в) операционной системы | |
| | | г) прикладного программного обеспечения | |
| 3. | Команды меню Формат в | а) сохранение документа | |
| | текстовом процессоре MS Word | б) вставку таблицы | |
| | позволяют осуществить действия: | в) вставку рисунка | |
| | | г) выбор параметров абзаца и шрифта | |
| 4. | Команды меню Правка в текстовом | а) вставку объектов из буфера обмена | |
| | процессоре MS Word позволяют | б) сохранение документа | |
| | осуществить действия: | в) вставку таблицы | |
| | | г) выбор параметров абзаца и шрифта | |
| 5. | Области, расположенные в | а) сноска | |
| | верхнем и нижнем поле каждой | б) колонтитул | |
| | страницы документа, которые | в) эпиграф | |
| | обычно содержат повторяющуюся | г) фрагмент | |
| | информацию: | | |
| 6. | Электронная почта (e-mail) | а) только сообщения | |
| | позволяет передавать | б) только файлы | |
| | | в) сообщения и приложенные файлы | |
| | | г) видеоизображения | |
| 7. | Компьютер, подключенный к | а) ІР-адрес | |
| | Internet, обязательно имеет: | б) Web-сервер | |
| | | в) домашнюю web-страницу | |
| | | г) доменное имя | |
| 8. | Браузеры являются: | а) серверами Интернет | |
| | | б) антивирусными программами | |
| | | в) трансляторами языка программирования | |
| | T. | г) средством просмотра web-страниц | |
| 9. | Гипертекст — это | а) очень большой текст | |
| | | б) текст, набранный на компьютере | |
| | | в) текст, в котором используется шрифт большого размера | |
| | | г) структурированный текст, в котором могут осуществляться | |
| 4.0 | 7.00 | переходы по выделенным меткам | |
| 10. | Диаграммы MS Excel строится на | а) выделенных ячеек таблицы | |
| | основе: | б) рабочего листа книги MS Excel | |

| | | в) активной книги MS Excel |
|-----|--|---|
| | | г) данных таблицы |
| 11. | Фильтрация данных в MS Excel – | а) графического представления данных из исходной таблицы |
| | это процедура, предназначенная для: | б) изменение порядка записей в) расположения данных исходной таблицы в наиболее удобном |
| | для. | для пользователя виде |
| | | г) отображения на экране записей таблицы, значения в которых |
| | | соответствуют условиям, заданным пользователем |
| 12. | Установите соответствие между | a) 1000 |
| | числами в десятеричной и | б) 1010 |
| | двоичной системой счисления: | в) 101 |
| | 1 Пять | r) 1 |
| | 2 Десять 3 Восемь | |
| | 4 Три | |
| 13. | Установите соответствие между | а) Топология, в которой каждый компьютер соединяется только |
| | названием топологии локальной | с двумя соседними |
| | сети и ее описанием. | б) Каждая рабочая станция сети соединяется с несколькими |
| | 1 Шина | другими рабочими станциями этой же сети |
| | 2 Кольцо | в) В основе топологии лежит общий кабель (магистраль), к |
| | 3 Звезда | которому подсоединяются все рабочие станции |
| | 4 Ячеистая топология | г) В данной топологии все компьютеры соединены друг с другом |
| 14. | Установите соответствие между | с помощью центрального концентратора а) Наименьшее значение |
| 17. | функцией, используемой в системе | б) Сумма значений |
| | электронных таблиц Microsoft | в) Наибольшее значение |
| | Excel, и возвращаемым ею | г) Среднее арифметическое значение |
| | значением. | |
| | 1 MAKC | |
| | 2 МИН 3 СУММ | |
| | 4 CP3HAU | |
| 15. | Установите соответствие между | a) 18 |
| | функцией и ее значением. | б) 4 |
| | A B | в) 7 |
| | 1 2 5 | Γ) |
| | 2 4 3 3 7 4 | |
| | 4 3 2 | |
| | 1 MAKC (A1:B4) | |
| | 2 СУММ (A2:B3) | |
| | 3 МИН (В1:В4) | |
| 1.5 | 4 CP3HAY (A1:A4) | |
| 16. | | а) Протокол передачи почты б) Протокол передачи файлов |
| | названием протокола и его назначением. | в) Протокол передачи фаилов |
| | 1 HTTP | г) Протокол передачи данных |
| | 2 TCP/IP | / 1 · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
| | 3 FTP | |
| | 4 SMTP | |
| 17. | | а) Скопировать выбранное содержимое в буфер обмена |
| | сочетание клавиш и ее значением | б) Вырезать выбранное содержимое в буфер обмена |
| | 1 CTRL+X 2 CTRL+C | в) Выделить все содержимое документа г) Применить полужирный шрифт к тексту |
| | 3 CTRL+A | т, применить полужирный шрифт к тексту |
| | 4 CTRL+B | |
| 18. | | а) системного блока |
| | из: | б) монитора |
| | | в) клавиатуры |
| | (несколько правильных ответов) | г) дополнительных устройств |
| 19. | Системный блок включает в себя: | д) комплекса мультимедиа. |
| 19. | системный одок включает в сеоя: | а) системную плату б) блок питания |
| | | ој олок питапия |

| | (Hagroff to Magnet H IX OMagmog) | B) MORNIGTON HOMORNIGTON |
|--------|--|---|
| | (несколько правильных ответов) | в) модулятор-демодулятор г) накопители на дисках |
| | | д) платы расширений |
| | | е) средства связи и коммуникаций. |
| 20. | В состав микропроцессора входят: | а) устройство управления (УУ) |
| 20. | В состав микропроцессора входит. | б) постоянное запоминающее устройство (ПЗУ) |
| | (несколько правильных ответов) | в) арифметико-логическое устройство |
| | (neckosiono ripudustorious ornocintos) | г) кодовая шина данных |
| | | д) кодовая шина инструкций. |
| 21. | К устройствам ввода информации | а) клавиатура |
| | относятся: | б) диджитайзер |
| | | в) мышь |
| | (несколько правильных ответов) | г) джойстик |
| | , | д) графопостроитель |
| | | е) сетевой адаптер |
| 22. | Основными функциями | а) выделение фрагментов текста |
| | редактирования текста являются: | б) установка межстрочных интервалов |
| | | в) ввод текста, коррекция, |
| | (несколько правильных ответов) | г) вставка, удаление, |
| L | | д) копирование, перемещение. |
| 23. | В пакете Microsoft Office | a) Microsoft Publisher |
| | присутствуют приложения: | б) Microsoft Word |
| | | в) Excel |
| | (несколько правильных ответов) | г) Time Line |
| | | д) Access |
| 24. | Над записями в базе данных | а) редактирование |
| | выполняются операции: | б) проектирование |
| | | в) сортировка |
| | (несколько правильных ответов) | г) эксплуатация |
| | | д) индексирование |
| | | е) поиск по ключу. |
| 25. | Система управления базой данных | а) создание и редактирование базы данных |
| | обеспечивает: | б) создание и редактирование текстов |
| | (несколько правильных ответов) | в) манипулирование данными (редактирование, выборку). |
| 26. | Над данными в электронной | а) создание электронного макета таблицы |
| | таблице выполняются действия: | б) преобразование данных в блоках таблицы |
| | | в) манипулирование данными в блоках таблицы |
| | (несколько правильных ответов) | г) формирование столбцов и блоков клеток |
| | | д) распечатка документа на принтере |
| 27 | Б | е) ввод данных в таблицу |
| 27. | Вирус возникает в ПК: | а) сам по себе |
| | (vectors no management) | б) попадая извне с какими-либо программами |
| | (несколько правильных ответов) | в) попадая извне вместе с электронными сообщениями |
| | | г) при загрузке файлов из Internet |
| 20 | Drygonyma | д) при установке программ с лицензионных дисков |
| 28. | Выберите действия, которые позволяют выполнять графические | а) создавать мелодии |
| | программы PAINT и PHOTOSHOP | б) редактировать графические файлы в) создавать графические файлы |
| | программы г АПУТ и ГПОТОЗПОР | в) создавать графические фаилы г) сохранять мелодии на диске в виде файлов |
| | (HOCKOTIFKO MUDONITETITA CIMCOMOC) | г) сохранять мелодии на диске в виде фаилов д) сохранять графические файлы на диске |
| | (несколько правильных ответов) | е) редактировать мелодии |
| 29. | Графические файлы имеют | a) .txt |
| ∠J. | Графические файлы имеют расширение: | 6) .doc |
| | рисширение. | B) .exe, |
| | (несколько правильных ответов) | г) .bmp |
| | (песколоко привилоном ответов) | д) .jpeg |
| 30. | Текстовые редакторы имеют | a) .txt |
| 50. | Текстовые редакторы имеют расширение: | δ) .doc |
| | рисширение. | B) .exe, |
| | (несколько правильных ответов) | в) .exe, г) .docx |
| | (mechaniona inputational anticentor) | д) .com |
| 31. | Типы выравнивания в текстовом | а) по левому краю |
| 51. | редакторе MS Word | б) по высоте |
| \Box | hadrenobe min il ora | v, no adjecte |

| | | в) по ширине |
|-----|--|--|
| | (несколько правильных ответов) | г) по правому краю |
| 32. | Организация и принципы | а) Законом «О защите прав потребителей» |
| | стандартизации в РФ определены | б) Законом «О стандартизации» |
| | • | в) сертификатом соответствия |
| 33. | Госнадзор контролирует на | а) соблюдение требований государственных стандартов |
| | предприятии: | б) сертификацию продукции |
| | | в) соблюдение обязательных требований государственных |
| | | стандартов |
| 34. | Цели стандартизации: | а) установление обязательных норм и требований |
| | | б) установление рекомендуемых норм и требований |
| | | в) установление обязательных и рекомендуемых норм и |
| | | требований |
| 25 | Marrayanananananananananan | г) устранение технических барьеров в международной торговле |
| 35. | Международные стандарты могут применяться в России: | а) да б) нет |
| 36. | Обязательный для выполнения | а) национальный (государственный) стандарт |
| 50. | нормативный документ – это: | б) технический регламент |
| | нормативный документ — это. | в) стандарт предприятия |
| 37. | К функциям технических | а) определение концепции стандартизации в своей отрасли |
| | комитетов по стандартизации | б) привлечение предприятий (организации) к обязательному |
| | относится: | участию в стандартизации. |
| 38. | Выполняет функцию | а) Госстандарт РФ |
| | национального информационного | б) ВНИИКИ |
| | центра ИСО/МЭК в России | в) Издательство стандартов |
| 39. | Объектами стандартизации | а) государственные стандарты |
| | являются: | б) продукция |
| | | в) процессы и услуги |
| | | г) продукция, процессы и услуги. |
| 40. | Общее руководство | а) Торгово-промышленная палата |
| | Государственной метрологической | б) Министерство торговли РФ |
| 41 | службой осуществляет: | в) Госстандарт РФ. |
| 41. | Входит ли Россия в Соглашения по стандартизации с Евроазиатским | а) да б) нет |
| | межгосударственным советом по | в) планировалось вступление до 2030 г |
| | стандартизации, метрологии и | в) планировалось вступление до 2030 г |
| | сертификации (EASC) для стран | |
| | СНГ | |
| 42. | Мониторинг качества, | а) определения приоритетных направлений государственной |
| | безопасности пищевых продуктов | политики в области обеспечения качества и безопасности |
| | и здоровья населения проводится в | пищевой продукции и здорового питания населения |
| | целях | б) охраны здоровья населения |
| | | в) для разработки мер по предотвращению поступления на |
| | | потребительский рынок и оборота на нем некачественной и |
| | (несколько вариантов ответов) | опасной пищевой продукции |
| | | г) сбора достоверной и объективной информации о качестве и |
| | | безопасности пищевой продукции, изготавливаемой на российских предприятиях |
| 43. | К нормативным документам по | а) Кодекс Алиментариус |
| 13. | стандартизации в России относят: | б) Национальные стандарты |
| | The state of the s | в) Технические регламенты |
| | (несколько вариантов ответов) | г) Руководящие нормативные документы |
| | 1 | д) Общероссийские классификаторы технико-экономической |
| | | информации |
| | | е) Правила и рекомендации по стандартизации |
| 44. | К факторам, формирующим | а) сырье для продукции |
| | качество, относится: | б) маркировка |
| | | в) технологический процесс производства |
| | (несколько вариантов ответов) | г) транспортировка |
| 45. | К факторам, сохраняющим | а) сырье для продукции |
| | качество, относится: | б) упаковка |
| | | в) маркировка |
| | | г) технологический процесс производства |

| | (vacuativa agreement | T) waavawa |
|-----|-----------------------------------|--|
| | (несколько вариантов ответов) | д) хранение |
| 4.5 | *** | е) транспортировка |
| 46. | Укажите соответствие дат и | \ aaaa |
| | событий. | a). 2002 |
| | 1. Принят «Декрет о введении | 6) 1925 |
| | международной метрической | в) 1926 |
| | системы мер и весов» | г) 1940 |
| | 2. Создается Комитет по | д) 1918 |
| | стандартизации | |
| | 3. Утвержден первый | |
| | общесоюзный стандарт ОСТ-1 | |
| | «Пшеница. Селекционные сорта | |
| | зерна. Номенклатура». | |
| | 4. Введено название «ГОСТ» | |
| | 5. Вступил в силу Закон «О | |
| | техническом регулировании» | |
| 47. | Укажите соответствие: | а) устанавливают методы проведения испытаний, измерений, |
| ''' | 1. Основополагающие стандарты | анализа продукции и ее создания, сертификации и |
| | 2. Стандарты на продукцию | использования |
| | 3. Стандарты на работу (процессы) | б) устанавливают общие организационно-технические |
| | 4. Стандарты на методы контроля | положения для определенной области деятельности, а также |
| | 4. Стандарты на методы контроля | общетехнического требования, нормы, правила, обеспечение |
| | | |
| | | взаимопонимания, техническое единство, взаимосвязь |
| | | различных областей науки, безопасность продукции, процессов, |
| | | услуг |
| | | в) устанавливают требования к группам однородной продукции |
| | | или к конкретной продукции |
| | | г) устанавливают требования к выполнению различного вида |
| | | работ, технологических процессов разработки, хранения, |
| | | транспортирования, эксплуатации, ремонта и утилизации |
| | | продукции |
| 48. | Чем различаются установки для | 1) температурой и продолжительностью, при которой |
| | холодного и горячего копчения | происходит сам процесс копчения |
| | рыбы? | 2) типом дымовоздушной смеси |
| | | 3) конструкцией |
| 49. | Какие основные методы | а) Различные способы воздействия на поведение и деятельность |
| | используются для управления | управляемых объектов. |
| | 7 7 2 | б) Административные, экономические, социально- |
| | охраной труда? | психологические. |
| | | в) Организационные, технические, социально-психологические. |
| | | г) Организационно-психологические, инженерно-технические, |
| | | материальные. |
| 50. | В чем суть социального ущерба от | а) Это ущерб, который не подлежит точной количественной |
| 50. | неблагоприятных условий труда? | оценке. |
| | псолагоприятных условии труда? | · · |
| | | б) Это ущерб, выраженный в снижении уровня жизни |
| | | работников. |
| | | в) Это ущерб, наносимый здоровью работников. |
| | | г) Это ущерб, не поддающийся денежной оценке. |

| 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.

| NO IIII | Вопрос | |
|-------------------|--|--|
| № пп 1. | Информатика как наука. | |
| 2. | Виды информации и способы ее хранения. | |
| 3 | Структура современных ЭВМ. | |
| 4 | Структурная схема ПК. Внутренняя память. Внешние накопители информации. | |
| 5 | Структурная схема ПК. Дополнительные (периферийные) устройства. | |
| 6 | Виды программного обеспечения. | |
| 7 | Классификация прикладного программного обеспечения. | |
| 8 | Состав и задачи инструментального программного обеспечения. | |
| 9 | Определение и функции операционной системы. | |
| 10 | Виды и состав компьютерных сетей. | |
| 11 | Глобальные и локальные компьютерные сети. | |
| 12 | Структура и основные принципы построения сети Интернет. | |
| 13 | Способы доступа к Интернет. | |
| 14 | Принцип работы поисковых систем в сети Интернет. | |
| 15 | Фонд документов пищевой промышленности включает нормативные документы и технические | |
| | документы. Какие документы относятся к нормативным? | |
| 16 | Фонд документов пищевой промышленности включает нормативные документы и технические | |
| | документы. Какие документы относятся к техническим? | |
| 17 | Какие разделы содержатся в ТИ? | |
| 18 | В каких случаях выполняется отмена стандарта? | |
| 19 | Для каких продуктов при маркировании не указывается пищевая ценность? | |
| 20 | Для каких продуктов не указывается срок годности? | |
| 21 | Перечислите дефекты сушеной и вяленой рыбной продукции. | |
| 22 | Перечислите типы дефростеров. | |
| 23 | Какие Вы знаете виды разделки рыбы? | |
| 24 | Какие Вы знаете типы оборудования для сушки и вяления? | |
| 25 | Какие наиболее выраженные типы (особенности) комбинированного (сочетанного) воздействия | |
| 26 | вредных веществ на организм человека следует учитывать при гигиенической оценке условий труда? | |
| 26 | Какие виды инструктажей проводятся по вопросам охраны труда со всеми поступающими на работу и работающими? | |
| 27 | Какие основные анализаторные системы (анализаторы) позволяют человеку хорошо | |
| | ориентироваться в окружающей среде и осуществлять с ней двухстороннюю связь? | |
| 28 | Какие принципы обеспечения производственной безопасности относятся к организационным? | |
| 29 | Что является целью охраны труда? | |
| 30 | На какие бедствия подразделяются чрезвычайные ситуации гидрологического характера? | |

| 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 $\leq 3,0$ — недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОПК-2

| Код и наименование | Индикаторы достижения | Дисциплины, участвующие в |
|---------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| компетенции | компетенции | формировании компетенции |
| ОПК-2. Способен применять | ОПК-2.1. Использует базовые | Математика |
| основные законы и методы | знания в области математики для | Физика |
| исследований естественных | обработки информации и анализа | Биология |
| наук для решения задач | данных в профессиональной | Органическая химия |
| профессиональной | деятельности. | Биохимия |
| деятельности | ОПК-2.2 Применяет базовые | Неорганическая химия |
| | знания физических законов и | Аналитическая химия |
| | анализа физических явлений для | Физическая и коллоидная химия |
| | решения задач в профессиональной | Пищевая химия |
| | деятельности. | Микробиология |
| | ОПК-2.3. Применяет базовые | Метрология и основы технического |
| | знания химии, биологии (в т.ч. | регулирования |
| | анатомии, гистологии, биохимии, | Анатомия и гистология сырья |
| | микробиологии) для решения задач | животного происхождения |
| | в профессиональной деятельности. | Физико-химические методы анализа |
| | ОПК-2.4. Представляет результаты | Биологическая безопасность пищевых |
| | работы в виде тезисов доклада, | систем |
| | рефератов, презентации на русском | Основы консервирования |
| | и/или иностранном языках в | Физиология питания |
| | соответствии с нормами и | Сырьевая база |
| | правилами, принятыми в научном | рыбоперерабатывающей |
| | сообществе. | промышленности |
| | | Промышленная экология |
| | | рыбоперерабатывающих предприятий |
| | | Техническая механика |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка $\geq 3.7 \text{ и} < 4.5 -$ средний уровень;

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

| Наименование оценочного | Показатель оценки |
|-------------------------|--|
| средства | |
| Тест | Количество правильно выполненных заданий теста |
| Залание открытого типа | Количество правильно выполненных заланий |

Тест ажлый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 ба

| | За кажды | й верный от | гвет обучаю | щийся полу | чает 1 балл, за неверный – 0 баллов. |
|------|--|------------------------------|------------------|------------------------------|--|
| № пп | | | прос | | Варианты ответов |
| 1. | | ве вещества | | | a) $r'(t) = -0.021e^{-0.03t}$ |
| | времени t описывается уравнением $r(t) = 0,7e^{-0.03t}$, тогда скорость растворения | | | $6) r'(t) = -0.03e^{-0.03t}$ | |
| | r(t) = 0 | $7e^{-0.03t}$, тог | да скорость | растворения | |
| | вещества в | воде задается | і формулой | | B) $r'(t) = -0.21e^{-t}$. |
| 2. | | роста популя | | при условии | a) $v'(t) = 0, 2e^{0,2t}$ |
| | неограниче | | ресурсов | питания | 2 2 |
| | экспоненци | иальная, то е | есть $v(t) = 0$ | $e^{0,2t}$. Тогда | $\int \int v(t)dt = \int e^{0.2t}dt$ |
| | прирост по | опуляции за | время от t_1 = | $= 1$ до $t_2 = 2$ | 6) $\int_{1}^{2} v(t)dt = \int_{1}^{2} e^{0.2t}dt$ |
| | определяет | ся | | | |
| | | | | | $B) \int v(t)dt = \int e^{0.2t} dt.$ |
| 3. | Если верс | ятность нас | гупления со | бытия А в | а) формулой Пуассона |
| | | пытании рав | | | б) локальной теоремой Муавра-Лапласа |
| | | и того, что со | | ступит k раза | в) формулой Бернулли |
| | | ниях, вы восп | ользуетесь: | | |
| | 1. <i>n</i> =500; <i>p</i> =2. <i>n</i> =5; <i>p</i> =0 | | | | |
| | | p=0,4; k=500. | | | |
| 4. | | о статистичес | ского распред | еления | a) 2 |
| | x_i | -2 | 0 | 2 | 5 40 |
| | | | | | B) 6 1 |
| | n_i | 2 | 4 | 3 | |
| | | в соответствие выборочное | ð. | | |
| | 2) мода | выоорочнос | | | |
| | размах | | | | |
| 5. | Скорость – | ЭТО | | | а) это физическая величина, |
| | | | | | характеризующая путь, пройденный телом в |
| | | | | | единицу времени |
| | | | | | б) это физическая величина, численно равная |
| | | | | | произведению массы тела на его плотность в) это физическая величина, |
| | | | | | характеризующая изменение массы в |
| | | | | | единицу времени |
| 6. | Из чего сос | тоит атом? | | | а) протоны |
| | | | | | б) нейтроны |
| | (выберите | три правильн | ых ответа) | | в) электроны |
| 7 | Fac - | | | | г) ионы |
| 7. | 1 аз, поддер | живающий го | орение – это. | •• | а) кислород б) водород |
| | | | | | о) водород в) диоксид углерода |
| 8. | Выберите у | тверждения, | характеризун | ошие Закон | а) масса веществ, вступивших в реакцию, |
| | | и массы вещес | | | равна массе веществ, образовавшихся в |
| | | , | | | результате реакции |
| | | | | | б) с точки зрения атомно - молекулярного |
| | (выберите | три правильн | ых ответа) | | учения этот закон объясняется тем, что при |
| | | | | | химических реакциях общее количество |
| | | | | | атомов не изменяется, а происходит лишь их |
| | | | | | перегруппировка в) является основным законом химии, все |
| | | | | | р исповным законом химии, все |

| | | расчèты по химическим реакциям производятся на его основе г) на этом законе основана теория вероятности |
|-----|--|---|
| 9. | Функцией Комплекса Гольджи является: | а) синтез и транспорт липидов б) модификация веществ в) расщепление полисахаридов до моносахаридов |
| 10. | Какие из использованных понятий можно использовать для описания энергетического обмена? | а) трансляция б) синтез углеводов в) синтез АТФ г) катаболизм д) анаболизм е) маслянокислое брожение |
| 11. | Назовите признаки прокариотической клетки | а) наличие мембранных органоидов б) неподвижная цитоплазма в) наличие пластид г) наличие нуклеоида д) наличие плазмид е) характерен циклоз |
| 12. | Назовите характерные особенности соединительной ткани: | а) способна к возбуждению и проведению б) характерно обилие межклеточного вещества в) транспортирует вещества г) выполняет опорную функцию д) способна к секреции веществ е) выполняет функцию газообмена |
| 13. | Установите соответствие стадий клеточного цикла и процессам в них происходящим: Стадии клеточного цикла 1. Профаза 2. Метафаза 3. Анафаза 4. Телофаза | Процессы: а) распложение хромосом по экватору клетки б) компактизация хромосом в) деление центромер хромосом г) формирование ядерной оболочки |
| 14. | Из предложенного перечня выберите вещества, которые являются гомологами: | a) CH ₃ NO ₂ и CH ₃ NH ₂ б) CH ₃ OH и CH ₃ COOH в) CH ₃ CH ₂ CH ₂ OH и CH ₃ OH г) CH ₃ Cl и CH ₃ Br |
| 15. | Из предложенного перечня выберите вещество, которое может преимущественно образовываться при действии спиртового раствора гидроксида калия на 2-бромбутан | а) бутен-1 б) бутен-2 в) циклобутан г) бутанол-2 |
| 16. | Установите соответствие между формулами исходных веществ и продуктом, который преимущественно образуется при взаимодействии этих веществ с водой. Формула вещества а) CH_3 – CH = CH_2 б) CH_3 – C = C - CH_3 в) CH = CH | Продукт реакции 1) этанол 2) этаналь 3) изопропиловый спирт 4) бензиловый спирт 5) метилэтилкетон 6) не взаимодействует |
| 17. | Гомологами пропилбензола являются (выберите несколько правильных ответов) | а) стирол б) этилбензол в) изопропилбензол (кумол) г) нафталин д) метилбензол (толуол) |
| 18. | Завершите фразу и укажите соответствующую букву. «Первичная структура белка – это | а) пространственное расположение нескольких полипептидов». б) линейная последовательность аминокислотных остатков, связанных пептидной связью». в) расположение полипептида в |

| 19. На пределавленных утверждений выберите верное и укажите букву. 19. 19. простравление фрагментамия (основной цельо полипентида или основной молекулы. 3) Денатурация белка – это процесе именения заряца белкооб молекулы. 3) Денатурация белка – это процесе именения заряца белкооб молекулы. 3) Денатурация белка – это процесе именения заряца белкооб молекулы. 3) Денатурация белка – это процесе именения заряца белкооб молекулы. 3) Денатурация белка – это процесе именения заряца белкооб молекулы. 3) Денатурация белка – это процесе именения заряца белко – это процесе именения заряца белка – это процесе замяща белка – это процесе именения заряца белка – это процесе именения заряца белка – это процесе именения заряца белка – это процесе замяща белка – это процесе замяща белка – это проц | | | T |
|---|-----|--|---------------------------------------|
| 19. Вз представленных утверждений выберите верное и укажите букву. 18 представленных утверждений выберите верное и укажите букву. 20. 18 представленных утверждений выберите верное и укажите букву. 21. 22. 23. 24. | | | |
| 19. Мз представленных утверждений выберите верное и укажите букву. 21. 22. 3 Денатурация белка – это процессе изменения дативной конформации белковой молекулы. 3 Денатурация белка – это процессе изменения дархад белковой молекулы. 3 Денатурация белка – это процессе изменения реакционной способлеги белковой молекулы. 3 Денатурация белка – это процессе изменения реакционной способлеги белковой молекулы. 3 Денатурация белка – это процессе изменения реакционной способлеги белковой молекулы. 7 Денатурация белка – это процесс изменения реакционной способлеги белковой молекулы. 7 Денатурация белка – это процесс изменения бела послука. 7 Денатурация белка – это процесс изменения бела послука. 7 Денатурация белка – это процесс изменения бела послука. 7 Денатурация белка – это процесс изменения бела послука. 7 Денатурация белка – это процесс изменения бела послука. 7 Денатурация белка – это процесс изменения бела послука. 7 Денатурация белка – это процесс изменения бела послука. 7 Денатурация белка – это процесс изменения белка – это процесс изменения. 7 Денатурация (Денатурация белка – это процесс изменения. 7 Денатурация белка от цета | | | |
| 19. Вя представленных утверждений выберите верное и укажите букву. 19. Денатурация белка – это процесе изменения вативной конформации белковой молекулы. 6) Денатурация белка – это процесе изменения зархаа белковой молекулы. 7) Денатурация белка – это процесе изменения реакционной конформации белка – это процесе изменения реакционной конформации белка – это процесе изменения реакционной конформации белка – это процесе изменения реакционной полекулы. 7) Денатурация белка – это процесе изменения реакционной конформации белка – это процесе изменения реакционной конформации белка – это процесе изменения реакционного белка от прецитива 7) Денатурация белка – это процесе изменения белка от процесе изменения белка от процесе изменения реакционного объекта от раститивного объект | | | 1 |
| и укажите букву. изменения нативной конформации белковой молекулы. 0) Денатурация белка – это процесс изменения зрада белка – это процесс изменения реакционной способоюсти белковой молекулы. 1) Денатурация белка – это процесс изменения реакционной способоюсти белковой молекулы. 1) Денатурация белка – это процесс изменения бела осадок. 1) Денатурация белка – это процесс изменения бела осадок. 1) Денатурация белка – это процесс изменения бела осадок. 2) Денатурация белка – это процесс выпаделия бела осадок. 2) Денатурация белка – это процесс выпаделия бела осадок. 2) Денатурация белка – это процесс выпаделия бела осадок. 2) Денатурация белка – это процесс выпаделия выпаделия () () Са-ОН-О.) 20 | | | |
| Видентурация белка — это процесс изменения заряда белковой молекулы. В Денатурация белка — это процесс изменения заряда белковой молекулы. В Денатурация белка — это процесс изменения заряда белка — это процесс изменения реакциям бела в освдок. В Денатурация белка — это процесс изменения реакциям бела в освдок. В Какие из перечисленных соединений не относятся к неомыляемым липидам? В Какие из переставленных реакций относится у реакциям иоиного обмена? В Денатурация бела в освдок. В Какие из перективми иоиного обмена? В Денатурация бела в освдок. В Какие из перективми иоиного обмена? В Денатурация бела в освдок. В Какие из денатира в Денатурация бела в освдок. В Какие из денатира в Денатурация бела в освдок. В Какие из денатира в Денатурация бела в освдок. В Какие из денатира в Денатурация бела в освдок. В Какие из денатира в Денатурация бела в освдок. В Какие из денатира в Денатурация бела в освдок. В Денатурация бела в освдок. В Какие из денатира в Денатурация в Де | 19. | | |
| 6 | | и укажите букву. | 1 1 |
| Вименения зарада белкопой молекулы. в должения преакционной способности белковой молекулы. 1) Денятурация белка — это процесе изменения реакционной способности белковой молекулы. 1) Денятурация белка — это процесе выпадения белка — в то процесе выпадения в то процесе выпадения белка — в то процесе выпадения белка — в то процесе выпадения в то проце | | | молекулы. |
| В Денагурация белка – это процесс изменения реакционой способности белковой молекулы. 1) Денагурация белка – это процесс выпаления белка во салок. 3) Денагурация белка – это процесс выпаления белка во салок. 3) Денагурация белка – это процесс выпаления белка во салок. 3) Денагурация белка – это процесс выпаления белка во салок. 3) Денагурация белка – это процесс выпаления белка во салок. 3) Денагурация белка – это процесс выпаления белка во салок. 3) Денагурация белка – это процесс выпаления белка во салок. 3) Денагурация белка – это процесс выпаления белка во салок. 3) Денагурация белка – это процесс выпаления белка во салок. 3) Денагурация белка – это процесс выпаления (в 2) Денагурация белка – это процесс выпаления (в 2) Денагурация (в 2) Денагурация белка – это процесс выпаления (в 2) Денагурация (в | | | б) Денатурация белка – это процесс |
| Важнения реакционной способности беткловой молекулы 1 Денатурация белка – это процесс выпадация белка в осалок. 21. Какая из представленных реакций относится к реакциям новного обмена? 22. При диссоциации какого электролита образуются гидроксидные иона? 23. При диссоциации какого электролита образуются пидроксидные и окращивается в малиновый цвет? Число ответо в б. Аl(оВъ.С) в Са(НСО.); 7. Sn(оВъ.) 24. Роданид железа (ПП) раствор: 25. Грушовой реактив на катионы ПП группы по кислотно-оновной классификации (Ва²+, Са²-, S²+); 26. При проведении санитарно-бактернологических иследований для подтверждения санитарного реакив пишсвого объекта ораничиваются при помощи методов: 27. Степень обсеменения пишсвого скръя и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 29. В состав «идеального белка» входят в некаменимый и не синтезируются отложо растениями и не синтезируются отложо водетов и кивнотных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать и в пищей. Какие, и в отменьных и дол | | | изменения заряда белковой молекулы. |
| Важнения реакционной способности беткловой молекулы 1 Денатурация белка – это процесс выпадация белка в осалок. 21. Какая из представленных реакций относится к реакциям новного обмена? 22. При диссоциации какого электролита образуются гидроксидные иона? 23. При диссоциации какого электролита образуются пидроксидные и окращивается в малиновый цвет? Число ответо в б. Аl(оВъ.С) в Са(НСО.); 7. Sn(оВъ.) 24. Роданид железа (ПП) раствор: 25. Грушовой реактив на катионы ПП группы по кислотно-оновной классификации (Ва²+, Са²-, S²+); 26. При проведении санитарно-бактернологических иследований для подтверждения санитарного реакив пишсвого объекта ораничиваются при помощи методов: 27. Степень обсеменения пишсвого скръя и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 29. В состав «идеального белка» входят в некаменимый и не синтезируются отложо растениями и не синтезируются отложо водетов и кивнотных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать с пищей. Какие, и в отменьных и должны поступать и в пищей. Какие, и в отменьных и дол | | | |
| Селковой молекулы. 1) Ленятурация белка — это процесс матадения белка — ото процесс матадения белка — ото процесс матадения белка поедок. | | | |
| 20. Какие из перечисленных соединений не относятся к неомыляемым липидам? (песколько правильных ответов) (песколько правильных ответов) (песколько правильных реакций относится к реакциям ионного обмена? (при диссоциации какого электролита образуются пидроксидные ионы?) (при диссоциации какого электролита образуются и протокионной интересородный пидроксидные ионы?) (при диссоциации какого электролита образуются и протокионной какого электролита образуются и протокионной какого электролита (при диссоциации (растородные и протокионной какого писта в наумрудно электрото цета в даль образовать и протокуютов микроорганизмами определяется при протокуютов при при протокуютов микроорганизмами определяется при протокуютов при протокуютов при протокуютов при при протокуютов при протокуютов при протокуютов при протокуютов протокуютов при при протокуютов при протокуютов при протокуютов при протокуютов протокуюто | | | |
| 20. Какие из перечисленных соединений не относятся к неомыляемым липидам? (несколько правильных ответнов) 21. Какая из представленных реакций относится к реакциям ионного обмена? 22. При диссоциации какого электролита образуются гидроксидные воны? 23. При диссоциации какого электролита образуются гидроксидные воны? 23. При диссоциации какого электролита образуются гидроксидные воны? 24. Родания железа (III) раствор: 25. При проведении санитарно-бактериологических исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются в микробиологических выявлением 26. Степень обеемения пищевого сырья и продуктов микрооративувами определяется при помощи методов: 27. Степень обееменения пищевого сырья и продуктов микрооративувами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенные аминокислоть. Какие из протеиногенные аминокислоть. Какие из протеиногенные аминокислоть. Какие из протеиногенные и непротеиногенные аминокислоть. Какие из протеиногенные аминокислот, отпосятся к пезаменимых аминокислот, отпосятся к незаменимых аминокислот, которые синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, отпосятся к незаменимых аминокислот, отпосятся к незаменимых аминокислот, отпосятся к незаменимых аминокислот, отпосятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, отпосятся к незаменимых аминокислот, отпосятся к незаменимых аминокислот, отпосятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, отпосятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, отпосятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, отпосятся к незаменимым (должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, отпосятся к незаменимым (должны поступать с пищей. Какие, из перечисленным кислот относятся к незаменимым (должны поступать с пищей. Какие, из перечисленные и должны поступать с пищей. К | | | |
| 20. Какие из перечисленных соединений не относится к неомыляемым липидам? | | | |
| К неомыляемым липидам? | 20 | Какие из перечисленных соединений не относятся | |
| 8 Мислин 7 Лештин 7 | 20. | | , |
| При диссоциации какого электролита образуются гидроксидные ионы? При диссоциации какого электролита образуются в да Пубов (ДСПО); до (ДСПО); д | | к неомыляемым липидам: | |
| Детинол Дет | | (HOOMOTH NO MERCHANIA MARCHANA) | |
| 21. Какая из представленных реакций относится к реакциям монного обмена? a) H₂O-C1₂ = HC1+HC1O 6) CaO+H₂O = Ca(OH)₂ b) Ba(NO₃)₂+ Na₂SO₄ = BaSO₄↓+ 2NaNO₃ r) 2H₂+O₂ = 2H₂O 22. При диссоциации какого электролита образуются гидроксидные ионы? a) H₂SO₄ 6) Al(OH)₂C1 b) Ca(HCO₃)₂ a) H₂SO₄ b) Al(OH)₂C1 b) Ca(HCO₃)₂ r) Sin(OH)₂C1 a) 12 c) Al(OH)₂C1 b) Ca(HCO₃)₂ r) Sin(OH)₂ c) Al(OH)₂C1 b) Ca(HCO₃)₂ r) Sin(OH)₂ c) Al(OH)₂C1 c) Al(OH)₂C1 d) Al(OH)₂C1 c) Al(OH)₂C1 d) Al(OH)₂C2 d) Al(OH)₂C2 d) Al(OH)₂C1 d) Al(OH)₂ | | (несколько правильных ответов) | |
| реакциям ионного обмена? 5 | 21 | TC | |
| 22. При диссоциации какого электролита образуются гидроксидные ионы? 23. При каких значениях рН фенолфталенн окрашивается в малиновый цвет? Число ответов может быть любым. 24. Роданид железа (III) раствор: 25. Групповой реактив на катионы III группы по кислотно-основной классификации (Ва²³, Са²³, S²³⟩; 26. При проведении санитарно-бактериологических исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются выявлением 27. Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из нижеперечисленных кислот, относятся к протеиногенным? 29. В состав «преальных ответов) 29. В состав «преальных ответов) 20. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к тибели спор бактерий? 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к тибели спор бактерий? 31. В NG(N)-2; Расубо (э. А)(ОН)-С1 в. М; ОНО) 31. Начонно обрасть и не синтезируются организмами определяется при непротеиногенных кислот, относятся к перечисленных кислот, относятся к незаменимых? 32. При проведение аминокислоты Какие из непротеиногенные аминокислоты Какие из протеиногенных кислот, относятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? 33. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к тибели спор бактерий? | 21. | | |
| 22. При диссоциации какого электролита образуютея гидроксидные ионы? 19 Hg-4O ₂ = 2HgO 3 HgSO ₄ 6 Al(OH) ₂ Cl B) Ca(HCO ₃) ₂ 7 Sn(OH) ₂ 1 Sn(OH) ₂ 1 Sn(OH) ₂ 23. При каких значениях рН фенолфтагиени окращивается в малиновый цвет? Число ответов может быть любым. 19 2 | | реакциям ионного обмена? | |
| 22. При диссоциации какого электролита образуются гидроксидные ионы? 23. При каких значениях рН фенолфталени окраінивается в малиновый цвет? Число ответов может быть любым. 24. Роданид железа (III) раствор: 25. Групповой реактив на катионы III группы по кислотно-основной классификации (Ва²*, Са²*, S²*): 26. При проведении санитарно-бактериологических исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются выявлением 27. Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и перотеиногенные аминокислоты. Какие из нижеперечисленных кислот, относятся к протеиногенным? (песколько правильных ответов) 29. В состав «дреального белка» входят 8 незаменимых аминокислоть, которые синтезируются только растениями и не синтезируются только растениями и не синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимых (поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (песколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? 3 h 12 (3 A (H)2CI 3 h 24 (В 4 (| | | |
| 1 | | | , |
| В) Са(НСО3)2 г) Sn(OH)2 | 22. | | , · |
| При каких значениях рН фенолфталеин окрашивается в малиновый цвет? Число ответов может быть любым. 12 | | гидроксидные ионы? | |
| 23. При каких значениях рН фенолфталеин окрашивается в малиновый цвет? Число ответов может быть любым. 24. Роданид железа (III) раствор: 25. Групповой реактив на катионы III группы по кислотно-основной классификации (Ва²-′, Са²-′, Sг²-'): 26. При проведении санитарно-бактериологических исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются выявлением 27. Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и протеиногенные аминокислоты. Какие из непротеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенных кислот, относятся к протеиногенных хислот, относятся к протеиногенных аминокислоть. Какие из протеиногенных хислот, относятся к протеиногенных кислот, относятся к протеиногенных кислот, относятся к протеиногенных кислот, относятся к протеиногенных кислот, относятся к перечисленных кислот, относятся к перечисленных кислот, относятся к перечисленных кислот, относятся к перечисленных кислот, относятся к незаменимым? 29. В состав «правльных ответов) 29. В состав «правльных ответов) 29. В состав «правльных ответов (б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) тирозин б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) таурии д) метионин б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) таурии д) метионин какаенимым? (песколько правильных относятся к незаменимым? (песколько правильных относятся в натисленных незаменимым? (песколько правильных относятся в натисленных незаменимым (б) финамобирование | | | в) Ca(HCO ₃) ₂ |
| окрашивается в малиновый цвет? Число ответов может быть любым. 24. Роданид железа (III) раствор: 25. Групповой реактив на катионы III группы по кислотно-основной классификации (Ва ²⁺ , Са ²⁺ , 5г ²⁻): 26. При проведении санитарно-бактериологических исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются выявлением 27. Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и продуктов микроорганизмами определяется при непротеиногенные аминокислоты. Какие из нижеперечисленных кислот, относятся к протеиногенные и протеиногенные аминокислоты. Какие из нижеперечисленных кислот, относятся к протеиногенным? 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислоть, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым (иссколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? | | | г) Sn(OH) ₂ |
| окрашивается в малиновый цвет? Число ответов может быть любым. 24. Роданид железа (III) раствор: 25. Групповой реактив на катионы III группы по кислотно-основной классификации (Ва ²⁺ , Са ²⁺ , 5г ²⁺): 26. При проведении санитарно-бактериологических исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются выявлением 27. Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенные и протеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенных кислот, относятся к протеиногенных аминокислоть. Какие из протеиногенных сислот, относятся к протеиногенных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимых кислот, относятся к незаменимым? 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? | 23. | При каких значениях рН фенолфталеин | a) 12 |
| 24. Роданид железа (III) раствор: 25. Прупповой реактив на катионы III группы по кислотно-основной классификации (Ва²+, Са²+, Sг²-); 21. Дотвор серной кислоты (В 2 н. раствор аммиака в избытке (В 2 н. раствор серной кислоты (В 2 н. раствор с | | | 6) 4 |
| 24. Роданид железа (III) раствор: а вишнёвого цвета б кроваво-красного цвета б кроваво-красного цвета в изумрудно зеленого цвета г) оранжевого цвета горанжевого цвета горанжев | | | · · |
| 24. Роданид железа (III) раствор: | | | 1 ' |
| б) кроваво-красного цвета в изумрудно зеленого цвета в изумрудно зеленого цвета в изумрудно зеленого цвета г) оранжевого цвета г) оранжевого цвета г) оранжевого цвета г) оранжевого цвета за 2.н. раствор серной кислоты б) 2.н. раствор соляной кислоты в) 2.н. раствор аммиака в избытке в) 2.н. раствор соляной кислоты в) 2.н. раствор аммиака в избытке в) 2.н. раствор соляной кислоты в) 2.н. раствор соляном кислоты во 2.н. раствор солян | 24. | Роданид железа (III) раствор: | |
| В) изумрудно зеленого цвета г) оранжевого цвета за 2н. раствор серной кислоты (вислотно-основной классификации (Ва²+, Са²+, Sr²+): 8) 2н. раствор соляной кислоты (в) 2н. раствор объята ограничиваются исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются выявлением г) S. aureus (в) Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: протеиногенные и а) физико-химических (в) химических в) микробиологических г) органолептических г) органолептических инжегоречисленных кислот, относятся к протеиногенным? (песколько правильных ответов) в состав «идеального белка» входят в незаменимых аминокислот, которые синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (песколько правильных ответов) в санарагиновая кислота г) таурин д) метионин приводит к гибели спор бактерий? (в) изидализация в) фламбирование | 2 | r ogamig mestesa (111) paerbop. | |
| Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные инепротеиногенных кислот, относятся протеиногенных исклежных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимых кислот, относятся к незаменимых кислот, относятся к незаменимых кислот, относятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимых (месколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? | | | |
| 25. Групповой реактив на катионы III группы по кислотно-основной классификации (Ва²¹, Са²¹, S²¹): 26. При проведении санитарно-бактериологических исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются выявлением 27. Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенным? 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются только растениями и не синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимых и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? 31. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? 32. Существово микроорганизмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? 33. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? 34. Существово микробиологических одражноста приводит к гибели спор бактерий? | | | |
| кислотно-основной классификации (Ва²+, Са²+, Sr²+): 26. При проведении санитарно-бактериологических исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются выявлением 27. Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенных кислот, относятся к протеиногенным? 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? 6) 2н. раствор соляной кислоты в) 2н. раствор аммиака в избытке а) дрожжей бо сальмонелл в) БГКП г) S. аигеия а) физико-химических б) химических в) микробиологических г) органолептических в) микробиологических в) органолептических в) организмоческих в) органолептических в) органолептических в) органолегических в) органолептических в) органолептических в) организмоческих в) ор | 25 | Группорой реактир на катионы III группы по | |
| Sr ²⁺): В) 2н. раствор аммиака в избытке | 23. | | |
| 26. При проведении санитарно-бактериологических исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются выявлением в) БГКП г) S. aureus (степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из непротеиногенных кислот, относятся к протеиногенных кислот, относятся к протеиногенным? (несколько правильных ответов) 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислоть, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? а) дламбирование | | | |
| исследований для подтверждения санитарного режима пищевого объекта ограничиваются выявлением 5) сальмонелл в БГКП г) S. aureus 3) физико-химических 6) химических 6) химических 6) химических 7) органологических 7) органологических 7) органологических 7) органологических 7) органологических 8) аспарагиновая кислота 7) тирозин | 26 | | 7 1 1 |
| режима пищевого объекта ограничиваются выявлением 27. Степень обсемения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из нижеперечисленных кислот, относятся к протеиногенным? 29. В состав «идеального белка» входят в незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? В БГКП г) S. aureus а физико-химических б) химических в) микробиологических г) органолептических г) органолептических г) органолептических п) органолептиче | 26. | | ' = |
| 27. Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные инепротеиногенные аминокислоты. Какие из нижеперечисленных кислот, относятся к протеиногенным? (несколько правильных ответов) В состав «идеального белка» входят в незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и несинтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым (несколько правильных ответов) При при перечисленных кислот, относятся к незаменимым (несколько правильных ответов) При перечисленных кислот, относятся к незаменимым (несколько правильных ответов) При перечисленных кислот, относятся к незаменимым (несколько правильных ответов) При п | | | |
| 27. Степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из нижеперечисленных кислот, относятся к протеиногенным? 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? а) физико-химических б) химических в) микробиологических г) органолептических в) микробиологических в | | режима пищевого объекта ограничиваются | |
| продуктов микроорганизмами определяется при помощи методов: 28. Существуют протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенных кислот, относятся к протеиногенным? (несколько правильных ответов) 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимых кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? б) химических в) микробиологических г) органолептических в) | | | † · · |
| В) микробиологических | 27. | Степень обсеменения пищевого сырья и | _ / 1 |
| 28. Существуют протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенных кислот, относятся к протеиногенным? 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? Г) органолептических а) таурин б) глицин б) изолейцин б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) таурин д) метионин а) таурин б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) таурин д) метионин | | продуктов микроорганизмами определяется при | б) химических |
| 28. Существуют протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из протеиногенных кислот, относятся к протеиногенным? 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? Г) органолептических а) таурин б) глицин б) изолейцин б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) таурин д) метионин а) таурин б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) таурин д) метионин | | помощи методов: | в) микробиологических |
| 28. Существуют протеиногенные и непротеиногенные аминокислоты. Какие из б) глицин нижеперечисленных кислот, относятся к протеиногенным? 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? 4 а) таурин б) глицин в) аспарагиновая кислота б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) таурин д) метионин | | | |
| непротеиногенные аминокислоты. Какие из нижеперечисленных кислот, относятся к протеиногенным? 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? (мак называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? (мак называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? (мак называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? (мак называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? | 28. | Существуют протеиногенные и | |
| нижеперечисленных кислот, относятся к протеиногенным? (несколько правильных ответов) 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? в) аспарагиновая кислота б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) таурин д) метионин | | 1 1 1 | , • • • |
| протеиногенным? (несколько правильных ответов) 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? г) тирозин б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) таурин д) метионин а) тиндализация б) фламбирование | | 1 | |
| (несколько правильных ответов) 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) г) таурин д) метионин 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? а) тиндализация б) фламбирование | | | I : : |
| 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? входят в догларагиновая кислота г) таурин д) метионин | | -potential entire. | - /posiii |
| 29. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? входят в догларагиновая кислота г) таурин д) метионин | | (HECKOTPRO HUGENTPHPIX OMESMOS) | |
| незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? б) изолейцин в) аспарагиновая кислота г) таурин д) метионин а) тиндализация б) фламбирование | 20 | | 3) глинин |
| синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? в) аспарагиновая кислота г) таурин д) метионин а) тиндализация б) фламбирование | ∠J. | | |
| синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? г) таурин д) метионин а) тиндализация б) фламбирование | | _ | |
| и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? д) метионин д) метионин а) тиндализация б) фламбирование | | | |
| перечисленных кислот, относятся к незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? а) тиндализация б) фламбирование | | | I 1 |
| незаменимым? (несколько правильных ответов) 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? а) тиндализация б) фламбирование | | | д) метионин |
| (несколько правильных ответов) а) тиндализация 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? а) тиндализация б) фламбирование | | | |
| 30. Как называется тепловая обработка, которая не приводит к гибели спор бактерий? а) тиндализация б) фламбирование | | | |
| приводит к гибели спор бактерий? б) фламбирование | | | |
| | 30. | Как называется тепловая обработка, которая не | а) тиндализация |
| | | приводит к гибели спор бактерий? | б) фламбирование |
| KNJASNGOLOGI BJ HACI CHARLES AND | | | в) пастеризация |

| | 7 | г) кипячение |
|-----|--|---|
| 31. | Явление совместного сосуществования | а) комменсализм |
| 01. | микроорганизмов, при котором у них | б) синтрофизм |
| | усиливаются физиологические функции и | в) сателлитизм |
| | возникают новые свойства | г) синергизм |
| 32. | Какие микробиологические показатели | а) количество МАФАнМ |
| | определяют в водорослях и продукции из них? | б) количество плесневых грибов |
| | | в) количество клостридий |
| | | г) количество, КОЕ/г |
| | | д) количество патогенных микроорганизмов, |
| | | в том числе сальмонеллы, в 25 г |
| 33. | Класс точности измерительного прибора: | 1) величина случайной погрешности в |
| | | процентах по отношению к абсолютному |
| | | нулевому уровню |
| | | 2) величина абсолютной ошибки измерений |
| | | 3) величина систематической ошибки |
| | | измерений |
| | | 4) величина случайной погрешности в |
| | | процентах по отношению к максимальному |
| | | значению шкалы. |
| 34. | Анатомия животных – | а) наука, которая занимается изучением |
| | - Marchini MilboriibiA | внутреннего строения живых организмов, |
| | | структурным расположением систем |
| | | органов, отдельных органов и тканей |
| | | организма |
| | | б) наука о внешней форме тела животного, |
| | | строении, положении и взаимодействии |
| | | поверхностных частей тела в покое и |
| | | движении |
| | | в) раздел биологии, изучающий строение, |
| | | жизнедеятельность и развитие тканей живых |
| | | организмов |
| 35. | К методам редоксиметрии относится: | а) иодометрия |
| | | б) хроматометрия |
| | (выберите несколько вариантов ответа) | в) ацидометрия |
| | | г) перманганатометрия |
| | | д) комплексометрия |
| 36. | Из представленного перечня выберите те методы, | а) с сульфосалициловой кислотой |
| | которые используются для фотометрического | б) с диэтилдитиокарбама-том натрия |
| | определения катиона Fe ³⁺ | в) с ализарином |
| | | г) с роданидом калия |
| | (выберите несколько вариантов ответа) | д) с диметелглиоксимом |
| 37. | Государственное регулирование качества | а) «О защите прав потребителей» |
| | осуществляется законом: | б) «О ветеринарии» |
| | | в) «О качестве и безопасности пищевых |
| | | продуктов» |
| | | г) «О техническом регулировании» |
| 38. | Наиболее опасные контаменанты: | а) пестициды |
| | | б) тяжелые металлы |
| | | в) антибиотики |
| 39. | В консервированные сардины, скумбрии и | а) камеди рожкового дерева |
| | аналогичные продукты вводят до 20 г/кг | б) ксантановую камедь |
| | | в) гуаровую камедь |
| 40. | Биологический принцип консервирования | 1) биоз |
| | | 2) анабиоз |
| | | 3) абиоз |
| | | 4) ксенобиоз |
| 41. | Технологические операции предварительной | 1) мойка |
| | обработки сырья: | 2) инспекция |
| | | 3) сортировка |
| | | 4) калибровка |
| | | 5) упаковка |
| 42. | В каком отделе пищеварительной системы | а) В ротовой полости |

| | заканчивается переваривание нутриентов? | б) В двенадцатиперстной кишке |
|-----|--|---|
| 1 | закан инвастел переваривание путриентов: | в) В тонком кишечнике |
| | | г) В толстом кишечнике |
| 43. | Скор метионина в исследуемом белке равен 98 %. | а) Белок является полноценным. |
| 13. | Какое утверждение является верным? | б) Белок является растительным. |
| ļ | такое утверждение является верным: | в) Метионин является лимитирующей |
| ļ | | аминокислотой. |
| ļ | | г) Метионин не является лимитирующей |
| ļ | | аминокислотой. |
| 44. | Из представленных пищеварительных ферментов | а) Пепсин |
| 44. | выберите пептидазы. Число ответов может быть | б) Химотрипсин |
| ļ | любым. | в) Карбоксипептидаза |
| ļ | люоым. | г) Эстераза |
| ļ | | д) Липаза |
| 45. | Varia agrapius puri manuana agrapata | а) биологический |
| 43. | Какие основные виды прогнозов осуществляется | l ' |
| ļ | в отечественном рыбном промысле? | б) годовой |
| ļ | | в) краткосрочный (декадный, месячный, |
| ļ | | квартальный, на путину) |
| ļ | | г) перспективный |
| | 7. | е) производительности промысла |
| 46. | Какие категории биопродукции различают в | а) животная |
| ļ | Мировом океане? | б) плотоядная |
| ļ | | в) растительная |
| ļ | | г) растительноядная |
| ļ | | д) первичная |
| ļ | | е) вторичная |
| | | ж) конечная |
| 47. | К устройствам механической очистки сточных | а) отстойники |
| ļ | вод относятся | б) решётки |
| ļ | | в) песколовки; |
| | | г) флотатор. |
| 48. | На эффективность биологической очистки | а) температура |
| ļ | влияют | б) рН |
| ļ | | в) содержание кислорода в воде |
| | | г) жесткость воды |
| 49. | Резьбовыми деталями являются: | а) болты |
| ļ | | б) шпонки |
| ļ | | в) штифты |
| ļ | | г) винты |
| ļ | | д) шпильки |
| ļ | | е) гайки |
| 50. | Что такое материальная точка? | а) Тело, размерами которого в данной задаче |
| ļ | 1 | можно пренебречь |
| ļ | | б) Тело, состояние которого учитывается в |
| | | данной задаче |
| | | в) Физическое тело, движущееся равномерно |
| | | |
| | | |
| | | и прямолинейно |
| | | |

| 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.

| № пп | Вопрос |
|------|---|
| 1 | Какие основные числовые характеристики выборки вы знаете? |
| 2 | Производная, ее геометрический и механический (физический) смыл. |
| 3 | Кинематика. Равномерное движение. Скорость – как физическая величина. |
| 4 | Постоянный электрический ток. Сила и плотность тока. Закон Ома для однородного участка цепи. |
| 5. | Что представляет собой синапс? Каковы его функции? |
| 6. | Дайте характеристику пресноводному типу водно-солевого обмена костных рыб. |
| 7. | Сформулируйте основные положения А. М. Бутлерова. |
| 8. | Напишите уравнение реакции гидробромирования 1-бутена в отсутствие кислорода и перекисей. Разберите механизм реакций. Сформулируйте правило Марковникова и дайте его объяснение. |
| 9. | Какие продукты образуются в ходе гидролиза белка? |
| 10 | Какова роль ферментов в живых организмах? |
| 11 | Какие факторы вызывают увеличение скорости химической реакции? |
| 12 | На какие типы делятся окислительно-восстановительные реакции? |
| 13 | Почему при действии аммония сульфида на растворы солей алюминия и хрома (III) образуются осадки A1(OH) ₃ и Cr(OH) ₃ ? |
| 14 | Вычислить pH и определить реакцию раствора, если концентрация ионов водорода [H+] равна $7,45 \cdot 10^{-4}$ моль/л. |
| 15 | Роль влаги в обеспечении функциональных свойств продукта и устойчивости при хранении пищевых продуктов. |
| 16 | Охарактеризуйте возможные превращения белков при технологической обработке. |
| 17 | Как подразделяются микроорганизмы по отношению к температуре? |
| 18 | Микрофлора рыбы. |
| 19 | Какие методы исследования клетки относятся к витальным, какие – поствитальным? |
| 20 | Укажите основные этапы изготовления препаратов: |
| 21 | В чем опасность нитратов для организма человека? |
| 22 | Назовите классический диоксин, который выбран за эталон онкотоксичности. |
| 23 | Какие химические вещества, входящие в состав пищевых продуктов, называют алиментарными? |
| 24 | На какие основные группы можно разделить специально добавленные в продукты питания чужеродные химические вещества? |
| 25 | Как классифицируют гистологические красители, приведите примеры использования. |
| 26 | Дайте определение сырьевой базы рыбной промышленности |
| 27 | В чем сущность электрофлотационного способа очистки сточных вод? |
| 28 | Перечислите биогенные элементы, обеспечивающие нормальный синтез клеточного вещества бактерий в сточных водах рыбообрабатывающих предприятий и их оптимальное соотношение. |
| 29 | Что изучает наука о сопротивлении материалов? |
| 30 | Какие виды деформаций возникают в телах при внешнем воздействии? |

| 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;

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОПК-3

| Код и наименование | Индикаторы достижения | Дисциплины, участвующие в |
|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| компетенции | компетенции | формировании компетенции |
| ОПК-3. Способен | ОПК-3.1. Рассчитывает и проектирует | Технология продуктов из водных |
| использовать знания | детали, узлы, машины и механизмы. | биоресурсов |
| инженерных процессов при | ОПК-3.2. Осваивает новые виды | Инженерная и компьютерная |
| решении профессиональных | технологического оборудования при | графика |
| задач и эксплуатации | изменении схем технологических | Процессы и аппараты пищевых |
| современного | процессов, осваивает новые | производств |
| технологического | приборные техники и новые методы | Автоматизированные системы |
| оборудования и приборов | исследования. | управления технологическими |
| | ОПК-3.3. Использует сетевые | процессами пищевых производств |
| | компьютерные технологии и базы | Электротехника |
| | данных в своей предметной области, | Техническая механика |
| | пакеты прикладных программ для | Теплоэнергоснабжение |
| | выполнения необходимых расчетов. | предприятий |
| | ОПК-3.4. Осуществляет | Технологическое оборудование в |
| | элементарные меры безопасности при | отрасли |
| | возникновении экстренных ситуаций | Производственная практика – |
| | на тепло-, энергооборудовании и | технологическая практика |
| | других объектах жизнеобеспечения | • |
| | предприятия. | |
| | ОПК-3.5. Демонстрирует умение | |
| | выполнять чертежи простых объектов | |
| | в соответствии с требованиями ЕСКД. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка ≥ 3.7 и < 4.5 – средний уровень;

средняя оценка ≥ 3.0 и < 3.7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

| Наименование оценочного | Показатель оценки |
|-------------------------|--|
| средства | |
| 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.

| | Водра | |
|------|---|--|
| _ | Вопрос | Варианты ответов |
| 1. | В аппаратах какого типа глазурь при | а) погружного типа |
| | глазировании мороженой рыбы выходит | б) оросительного типа |
| | толще? | в) в обоих случаях глазурь выходит одинаковой |
| 2. | Преимущества паровакуумного способа | а) небольшая затрата воды, процесс легко |
| | размораживания рыбы по сравнению с | механизировать |
| | размораживанием в воде | б) небольшая затрата воды, отсутствие перегрева, |
| | | отсутствие потери массы рыбы |
| | | в) небольшая затрата воды, отсутствие перегрева, |
| | | простота конструкции оборудования |
| 3. | Craryon av noovenouvenouv versus nyév n | |
| 3. | Следует ли размораживать мелкую рыбу в | а) следует |
| | дефростерах погруженного типа? | б) не следует |
| | | в) на усмотрение производителя |
| 4. | Установите соответствие между | а) ванна для посола |
| | наименованием оборудования и его | б) закаточная машина |
| | назначением: | в) коптильная камера |
| | 1. непрерывного действия | |
| | 2. периодического действия | |
| | 3. вспомогательное оборудование | |
| 5. | В зависимости от температурных условий | а) горячий |
|] 5. | _ · · · · · | б) теплый |
| | посол может быть: | |
| | | в) холодный |
| | | г) с подмораживанием |
| 6. | Скорость просаливания рыбы зависит от: | а) концентрации соли в тузлуке |
| | | б) химического состава тканей рыбы |
| | | в) толщины рыбы |
| | | г) размера посольной ванны |
| 7. | К недостаткам тузлучного посола можно | а) большую продолжительность процесса |
| | отнести: | б) опреснение тузлука по мере просаливания рыбы |
| | oneen. | в) возможность обработки большого количества сырья |
| 8. | Какой тип документов в программе Компас 3D | а) фрагмент |
| 0. | * * * | , |
| | предназначен для создания трехмерных | б) чертеж |
| | изображений? | в) деталь |
| | | г) спецификация |
| 9. | Укажите какой из приведенных масштабов | a) 5:1 |
| | является масштабом увеличения | б) 1 : 1 |
| | | в) 1:2 |
| 10. | Для какой цели применяются разрезы? | а) Показать внутренние очертания и форму |
| | | изображаемых предметов |
| | | б) Показать внешнюю конфигурацию и форму |
| | | изображаемых предметов |
| | | в) Применяются при выполнении чертежей любых |
| | | 1 1 |
| 1.1 | D v c | деталей |
| 11. | В основной надписи рабочего чертежа детали | а) обозначение |
| | указывают: | б) шероховатость |
| | | в) материал |
| | (несколько вариантов правильных ответов) | г) организацию разработчик |
| | | д) габаритные размеры |
| | | е) технические требования |
| 12. | Какие виды документов можно создать в | а) чертеж |
| 1 | программе Компас? | б) чертеж общего вида |
| | inporpaisine Robinae; | в) сборка |
| | (Hadron to admidsimal angelin significance) | |
| | (несколько вариантов правильных ответов) | г) спецификация |
| | | д) таблица |
| | | е) текстовый документ |
| 13. | Установите соответствие: | а) документ, содержащий упрощенное контурное |
| | 1.Сборочный чертеж | изображение изделия с габаритными, установочными |
| | 2. Габаритный чертеж | и присоединительными размерами |
| | 3. Чертеж общего вида | б) документ, определяющий конструкцию изделия, |
| | , | взаимодействие его основных частей и поясняющий |
| | | принцип работы изделия |
| | <u>l</u> | принции рассты изделии |

| | | в) документ, содержащий изображение сборочной |
|-----|---|---|
| | | единицы и другие данные, необходимые для сборки |
| | | и контрол |
| 14. | Установите соответствие: | а) документ, содержащий упрощенное контурное |
| | 1.Сборочный чертеж | изображение изделия с габаритными, установочными |
| | 2. Габаритный чертеж | и присоединительными размерами |
| | 3. Чертеж общего вида | б) документ, определяющий конструкцию изделия, |
| | 1 | взаимодействие его основных частей и поясняющий |
| | | принцип работы изделия |
| | | в) документ, содержащий изображение сборочной |
| | | единицы и другие данные, необходимые для сборки |
| | | и контроля |
| 15. | К процессам, приводящим лишь к изменению | а) механические |
| 13. | формы материала без изменения физико- | / |
| | | б) гидромеханические |
| | химических характеристик, относятся | в) массообменные |
| 1.0 | | г) теплообменные. |
| 16. | Число псевдоожижения – это | а) отношение рабочей скорости к действительной |
| | | скорости |
| | | б) разница между скоростью начала псевдоожижения |
| | | и скоростью уноса |
| | | в) отношение рабочей скорости газа к критической |
| | | г) отношение рабочей скорости к скорости уноса. |
| 17. | Поглощаемое вещество при адсорбции | а) абсорбентом |
| | называется | б) адсорбентом |
| | | в) адсорбтивом |
| | | г) абсолютом. |
| 18. | Установите соответствие между видами | а) система, состоящая из жидкой дисперсионной |
| | неоднородных систем и их определениями: | среды и твердой дисперсной фазы |
| | 1) эмульсия; | б) система, состоящая из жидкой дисперсионной |
| | 2) суспензия; | среды и жидкой дисперсной фазы; |
| | 3) туман; | в) система, состоящая из газовой дисперсионной |
| | 4) пыль. | среды и твердой дисперсной фазы |
| | +) IIDIJID. | г) система, состоящая из газовой дисперсионной |
| | | среды и жидкой дисперсной фазы |
| | | среды и жидкои дисперснои фазы |
| 19. | Степень очистки газа в циклоне зависит от | а) скорости потока |
| 19. | Степень очистки газа в циклоне зависит от | б) угла наклона патрубка |
| | | в) высоты установки циклона |
| | | |
| 20 | П | г) размеров отделяемых частиц |
| 20. | Процесс теплопередачи можно | а) уменьшить площадь поверхности теплообмена |
| | интенсифицировать следующими способами: | б) увеличить среднюю разность температур |
| | | в) изменить организацию процесса с противотока на |
| | | прямоток |
| | | г) уменьшить скорость движения теплоносителей |
| 21. | Прямые измерения – это: | а) измерения, при которых искомое значение |
| | | величины находят непосредственно из опытных |
| | | данных |
| | | б) измерения, при которых искомое значение |
| | | величины находят на основании известной |
| | | математической зависимости между этой величиной |
| | | и величинами-аргументами |
| | | в) производимые одновременно измерения двух или |
| | | нескольких неодноименных величин для нахождения |
| | | зависимости между ними |
| 22. | Контрольно-поверочные измерения | а) создания эталонов, и измерения физических |
| 44. | | |
| | используются для: | констант |
| | | б) измерений, выполняемыми службами надзора и |
| | | измерительными лабораториями предприятий |
| | | в) измерений, в которых погрешность результата |
| | | определяется характеристиками средств измерений |
| | | г) открытия новых законов и нахождения |
| | | взаимодействия разных величин |
| 23. | Автоматизация -это: | а) замена человека роботом |
| | | / r |

| | | б) применение комплекса средств, позволяющих |
|-----|---|---|
| | | осуществлять производственные процессы без |
| | | непосредственного участия человека |
| | | в) подключение к станку компьютера |
| | | г) создание автоматических систем |
| 24. | Отметьте, что необходимо в системе | а) регулятор |
| | автоматического управления? | б) электродвигатель |
| | | в) датчик |
| | | г) реле |
| | | д исполнительный механизм |
| | | е) командный механизм |
| | | ж) программа (алгоритм) управления |
| 25. | Многоуровневые системы могут | а) собирать информацию о состоянии параметров |
| 23. | WHOTO SPORTEBBLE CHETEMBL MOLY! | объектов |
| | | б) менять программы управления |
| | | в) следить за работой операторов объектов |
| | | |
| 26 | 11 0 | г) отвечать на запросы диспетчера |
| 26. | Найдите соответствие | а) манометр |
| | 1. Датчик давления | б) включает и выключает электрическую цепь |
| | 2. Конечный автомат | в) устройство с конечным числом состояний выходов |
| | 3. Реле-контактор | |
| 27. | Найдите соответствие | а) программные изменения управляемых переменных |
| | В зависимости от решаемых задач выделяют | системы по заданному закону (правилу, программе). |
| | следующие типы систем: | б) изменение выходной величины путем слежения за |
| | 1. Системы стабилизации | произвольно изменяемым во времени входным |
| | 2. Системы программного управления | управляющим воздействием. |
| | 3. Следящие системы | в) поддерживание некоторых управляемых |
| | | переменных системы y(t) на заданном постоянном |
| | | уровне |
| 28. | 1. Закон Ома для участка цепи, не | а) Током и напряжением |
| 20. | содержащего ЭДС, устанавливает связь | б) Напряжением и мощностью |
| | | в) Мощностью и током |
| 29. | между В трехфазных системах ЭДС сдвинуты друг | a) 0° |
| 29. | | 6) 30° |
| | относительно друга на фазовый угол | |
| | | B) 90° |
| 20 | 0.5 | г) 120° |
| 30. | Объект измерения – это: | а) физическая величина, которая подлежит |
| | | измерению |
| | | б) предмет, который подлежит исследованию |
| | | в) физическое явление, которое подлежит |
| | | исследованию |
| | | г) химическое явление, которое подлежит |
| | | исследованию |
| 31. | Результат измерения должен содержать: | а) числовое значение измеряемой величины |
| | - | б) наименование единицы |
| | | в) значение погрешности |
| | | г) её вероятность |
| | | д) наименование прибора |
| | | ж) тип прибора |
| | | 3) класс точности прибора |
| | | и) способ измерения |
| 32. | Насимистринии и помени может постоять - | |
| 32. | Несимметричный режим может возникнуть в | а) неравенства э.д.с. |
| | случаях | б) неравенства сопротивлений нагрузки |
| | | в) неравенства сопротивлений линии |
| | | электропередачи |
| | | г) неравенства сопротивлений линейных и нулевого |
| | | провода |
| 33. | Резьбовыми деталями являются: | а) болты |
| | | б) шпонки |
| | | в) штифты |
| | (несколько вариантов ответа) | г) винты |
| | (| д) шпильки |
| | 1 | |

| | | е) гайки |
|-----|---|--|
| 34. | Что такое материальная точка? | а) Тело, размерами которого в данной задаче можно |
| | | пренебречь |
| | | б) Тело, состояние которого учитывается в данной |
| | | задаче |
| | | в) Физическое тело, движущееся равномерно и |
| | | прямолинейно |
| | | г) Тело, равновесие которого рассматривается в |
| | | данной задаче |
| | | д) Тело, на которое действуют внешние силы |
| 35. | Метод сечений применяется для определения: | а) деформаций |
| | | б) внутренних сил |
| | | в) перемещений |
| | | г) физических констант |
| 36. | В каком случае можно применить червячную | а) скрещиваются под прямым углом |
| | передачу? | б) пересекаются под некоторым углом |
| | | в) оси валов параллельны |
| 37. | К передачам зацеплением относятся: | а) фрикционные |
| | | б) ремённые |
| | | в) зубчатые |
| 38. | Как обычно в червячных передачах передается | а) От колеса к червяку |
| | движение? | б) От червяка к колесу |
| | | в) И от колеса к червяку, и наоборот |
| 39. | Формулировка закона Бойля-Мариотто: | а) объем определенного количества идеального газа |
| | | при постоянном давлении увеличивается с |
| | | повышением температуры; |
| | | б) при постоянной температуре объем идеального |
| | | газа изменяется обратно пропорционально давлению; |
| | | в) равные объемы различных газов, при одинаковых |
| | | температуре, и давлении прямо пропорционально их |
| | | молекулярным весам |
| 40. | Какие балластные компоненты могут входить | а) кислород, азот, двуокись углерода |
| | в состав газов? | б) кислород, вода, двуокись углерода |
| | | в) этан, азот, бутан |
| 41. | Формула закона Гей-Люссака | $V_1 \ _ \ V_2$ |
| | | $a) \overline{T_1} = \overline{T_2}$ |
| | | $(6) p \cdot V_M = R \cdot T$ |
| | | $\mathbf{B}) \mathbf{I} = \mathbf{E}/(\mathbf{R}_1 + \mathbf{R}_2)$ |
| 42. | Под высшей теплотой сгорания газа | а) количество теплоты выделившейся при неполном |
| | понимают: | сгорании газа |
| | | б) количество теплоты, которое выделяется при |
| | | полном сгорании, без учёта теплоты конденсации |
| | | водяного пара; |
| | | в) количество теплоты, которое выделяется при |
| | | |
| | | |
| | | полном сгорании вещества, включая теплоту |
| | | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении |
| 43. | Что такое вязкость газа? | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания |
| 43. | Что такое вязкость газа? | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, |
| 43. | Что такое вязкость газа? | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно |
| 43. | Что такое вязкость газа? | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями |
| 43. | Что такое вязкость газа? | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа |
| 43. | Что такое вязкость газа? | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа в) отношение количество теплоты, сообщённого газу, |
| 43. | Что такое вязкость газа? | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа в) отношение количество теплоты, сообщённого газу, к изменению температуры, которое при этом |
| | | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа в) отношение количество теплоты, сообщённого газу, к изменению температуры, которое при этом произошло |
| 43. | Основными характеристиками шнекового | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа в) отношение количество теплоты, сообщённого газу, к изменению температуры, которое при этом произошло а) скорость вращения вала шнека |
| | | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа в) отношение количество теплоты, сообщённого газу, к изменению температуры, которое при этом произошло а) скорость вращения вала шнека б) диаметр и шаг витков шнека, скорость вращения |
| | Основными характеристиками шнекового | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа в) отношение количество теплоты, сообщённого газу, к изменению температуры, которое при этом произошло а) скорость вращения вала шнека б) диаметр и шаг витков шнека, скорость вращения вала шнека |
| 44. | Основными характеристиками шнекового (винтового) транспортера являются | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа в) отношение количество теплоты, сообщённого газу, к изменению температуры, которое при этом произошло а) скорость вращения вала шнека б) диаметр и шаг витков шнека, скорость вращения вала шнека в) угол наклона витков шнека |
| | Основными характеристиками шнекового (винтового) транспортера являются Разделочные машины в зависимости от | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа в) отношение количество теплоты, сообщённого газу, к изменению температуры, которое при этом произошло а) скорость вращения вала шнека б) диаметр и шаг витков шнека, скорость вращения вала шнека в) угол наклона витков шнека а) для разделки мелкой и крупной рыбы |
| 44. | Основными характеристиками шнекового (винтового) транспортера являются | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа в) отношение количество теплоты, сообщённого газу, к изменению температуры, которое при этом произошло а) скорость вращения вала шнека б) диаметр и шаг витков шнека, скорость вращения вала шнека в) угол наклона витков шнека а) для разделки мелкой и крупной рыбы б) филетировочные |
| 44. | Основными характеристиками шнекового (винтового) транспортера являются Разделочные машины в зависимости от | полном сгорании вещества, включая теплоту конденсации водяных паров при охлаждении продуктов сгорания а) это появление сил трения между слоями газа, движущимися друг относительно друга параллельно и с разными по величине скоростями б) взаимодействие двух слоев газа в) отношение количество теплоты, сообщённого газу, к изменению температуры, которое при этом произошло а) скорость вращения вала шнека б) диаметр и шаг витков шнека, скорость вращения вала шнека в) угол наклона витков шнека а) для разделки мелкой и крупной рыбы |

| | являются | б) шнек, ножи и решетки |
|-----|--|--|
| | | в) бункер-питатель, транспортер, нож |
| | | г) привод, чаша, мешалка |
| 47. | Скорость движения полотна ленточного | а) единицы массы груза; |
| | транспортера зависит от | б) требуемой производительности; |
| | | в) типа передачи в редукторе привода |
| | | г) температуры груза. |
| 48. | Пищеварочные котлы бывают | а) непрерывного и периодического действия |
| | | б) с опрокидыванием и без опрокидывания |
| | | в) с паровым и электрическим обогревом |
| | | г) закрытого и открытого типа |
| 49. | Технологические операции предварительной | 1) мойка |
| | обработки сырья: | 2) инспекция |
| | | 3) сортировка |
| | | 4) калибровка |
| | | 5) упаковка |
| 50. | В чем различие вертикальных и | 1) для установки горизонтальных корзин не |
| | горизонтальных промышленных автоклавов? | требуются каналы (шахты), а также монорельсы с |
| | | электрическим тельфером или краны для загрузки |
| | | корзин |
| | | 2) формулой стерилизации |
| | | 3) давлением |

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

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 | Приведите примеры классификации рыбной продукции по способу обработки, по виду разделки рыбы. |
| 2 | По каким органолептическим признакам можно считать, что рыба свежая? |
| 3 | Для чего разрабатывают сборочные чертежи? |
| 4 | Что понимают под термином «спецификация»? |
| 5 | Перечислите неразъёмные соединения |
| 6 | Назовите основные виды резьб, применяемые в машиностроении |
| 7 | Для чего применяют измельчение и классификацию твердых материалов? |
| 8 | Какие существуют способы дозирования? |
| 9 | Какие установки применяются для очистки воздуха от пыли? |
| 10 | Основные характеристики и свойства мембраны. |
| 11 | Укажите основные виды систем автоматизации? |
| 12 | Укажите основные этапы автоматизации предприятий (3 этапа): |
| 13 | Что относится к автоматизированным системам управления? |
| 14 | На каком законе электротехники основан принцип действия трансформатора? |
| 15 | Что должен содержать результат измерения? |
| 16 | Что такое симметричная трёхфазная система э.д.с.? |
| 17 | Что понимают в сопротивлении материалов под стержнем, оболочкой, массивным телом |

| 18 | Перечислите основные виды опор |
|----|---|
| 19 | Перечислите основные зубчатые передачи, применяемы в машиностроении |
| 20 | Назовите материалы для изготовления валов и осей |
| 21 | Как подразделяются системы горячего водоснабжения по месту расположения источника? |
| 22 | Какие теплоносители используются для теплоснабжения потребителей? |
| 23 | Что включает в себя система централизованного теплоснабжения? Какие системы отопления |
| | различают по характеру циркуляции? |
| 24 | Классификация моечных машин для сырья |
| 25 | Классификация разделочных машин |
| 26 | Классификация машин для измельчения |
| 27 | Классификация наполнительных машин |
| 28 | Перечислите виды оборудования для холодного и горячего копчения. |
| 29 | Чем различаются установки для холодного и горячего копчения рыбы? |
| 30 | Когда проводится целевой инструктаж по охране 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 ≥ 3.7 и < 4.5 – средний уровень; средняя оценка ≥ 3.0 и < 3.7 – низкий уровень; средняя оценка < 3.0 – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОПК-4

| Код и наименование | Индикаторы достижения | Дисциплины, участвующие в |
|---------------------|----------------------------------|---|
| , , | компетенции | формировании компетенции |
| компетенции | | 1 1 1 |
| ОПК-4 Способен | ОПК-4.1. Обосновывает | Метрология и основы технического |
| осуществлять | рациональное использование сырья | регулирования |
| технологические | и материалов в технологических | Физико-химические методы анализа |
| процессы | процессах. | Основы консервирования |
| производства | ОПК-4.2. Применяет | Технология продуктов из водных |
| продуктов животного | метрологические принципы | биоресурсов |
| происхождения | инструментальных измерений, | Технология пищевых производств |
| | характерных для конкретной | Контроль качества и безопасности рыбы и |
| | предметной области. | рыбной продукции |
| | ОПК-4.3. Применяет знания о | Процессы и аппараты пищевых |
| | технологических процессах и | производств |
| | основных направлениях их | Реометрия пищевого сырья и продуктов |
| | усовершенствования. | Производственная практика – |
| | ОПК-4.4. Владеет методиками | технологическая практика |
| | расчета норм расхода сырья, | Производственная практика – |
| | материалов и тары, нормами | преддипломная практика |
| | времени и выработки по | • |
| | технологическим операциям. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка ≥ 3.7 и < 4.5 – средний уровень;

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 - недостаточный уровень.

| Наименование оценочного | Показатель оценки |
|-------------------------|--|
| средства | |
| 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 документ устанавливает технологию | а) технологическая инструкция |
| | процесса производства продукции? | б) дорожная карта |
| 2. | В нормах отходов, потерь, выхода разделанной | а) вид и способ разделки |
| | рыбы (в % к массе промытой рыбы, | б) внутренности |
| | поступившей на разделку) учитывают: | в) потери при зачистке и мойке |
| | | г) все ответы верны |
| 3. | Пищевая продукция для детского питания не | 1) этилового спирта более 0,2 % |
| | должна содержать: | 2) кофе натурального |
| | | 3) ядер абрикосовой косточки |
| | | 4) ykcyca |
| | (несколько правильных ответов) | 5) подсластителей, за исключением |
| | | специализированной пищевой продукции для |
| | | диетического лечебного и диетического |
| | | профилактического питания |
| | | 6) жировую компоненту |
| 4. | Какой документ устанавливает пищевую | a) TP EAGC 040/2016 |
| | ценность и показатели безопасности пищевой | б) TP TC 021/2011 |
| | рыбной продукции для питания детей раннего | в) ТР ТС 005/2011 |
| | возраста? | г) TP TC 029/2012 |
| 5. | Укажите цель метрологии: | а) обеспечение единства измерений с необходимой и |
| | | требуемой точностью |

| | | б) разработка и совершенствование средств и |
|-----|--|--|
| | | методов измерений повышения их точности |
| | | в) разработка новой и совершенствование, |
| | | действующей правовой и нормативной базы |
| 6. | Какие из перечисленных способов обеспечивают | а) применение узаконенных единиц измерения |
| | единство измерения? | б) определение систематических и случайных |
| | | погрешностей, учет их в результатах измерений |
| | (несколько правильных ответов) | в) применение средств измерения, метрологические |
| | | характеристик которых соответствуют |
| | | установленным нормам |
| | | г) проведение измерений компетентными |
| | | специалистами |
| 7. | Как называется совокупность операций, | а) величина |
| , . | выполняемых для определения количественного | б) измерение |
| | значения величины? | в) калибровка |
| | She lehin besh milbi: | г) поверка |
| 0 | Violentino von una apartira vona apartira | * |
| 8. | Укажите нормирование метрологические | а) диапазон показаний |
| | характеристики средств измерений: | б) точность измерений |
| | | в) единство измерений |
| | (несколько правильных ответов) | г) порог измерений |
| | | д) воспроизводимость |
| | | е) погрешность |
| 9. | Отличие пассерования от обжаривания | а) при обжаривании температура выше, поэтому |
| | - | овощи имеют румяную корочку, а пассерованные |
| | | овощи, наоборот, готовят при более низкой |
| | | температуре и цвет золотистый; |
| | | б) добавками. |
| 10. | Технологические операции предварительной | а) обжарка |
| 10. | обработки сырья: | б) очистка и измельчение |
| | оораоотки сырья. | в) стерилизация |
| 1.1 | Description of the second of t | , 1 |
| 11. | Факторы, влияющие на летальное время: | а) температура стерилизации; химический состав |
| | | консервов; вид микроорганизмов и их количества |
| | | б) степень измельчение сырья |
| 12. | Зависимость между фактической летальностью | а) начальная концентрация спор в банке, |
| | режимов стерилизации и процентом | фактическая летальность режима стерилизации, усл. |
| | биологического брака консервов: | мин, константа термоустойчивости выбранной |
| | | культуры, усл. мин |
| | | б) учитывается вид микроорганизмов |
| 13. | Формула «идеального» жира: | а) соотношение жирных кислот в идеальном жире – |
| | | насыщенные: мононенасыщенные: |
| | | полиненасыщенные как 30:60:10 |
| | | б) соотношение жирных кислот в идеальном жире – |
| | | насыщенные: мононенасыщенные: |
| | | полиненасыщенные как 40:60:20 |
| 14. | Укажите соответствие. Соотношение белки- | a) 1:1:4 |
| 14. | | 6) 4:9:4 |
| | жиры-углеводы: | 0) T.J.T |
| | 1) в суточном рационе, выраженное в граммах; | |
| | 2) в суточном рационе, выраженное в ккал | |
| 1 | 11 ~ | \ 100.0G |
| 15. | Найдите соответствие: | a) 100 °C |
| | I) oronumuoning | б) 90 °С |
| | 1) стерилизация | |
| | стерилизация пастеризация | |
| 16. | | а) многократная (3–4-хкратная) обработка продукта |
| 16. | 2) пастеризация | |
| 16. | 2) пастеризация | при 100 °C в течение несколько минут) с |
| 16. | 2) пастеризация | при 100 °C в течение несколько минут) с интервалами в 24 ч, в течение которых |
| 16. | 2) пастеризация | при 100 °C в течение несколько минут) с интервалами в 24 ч, в течение которых поддерживается температура, благоприятная для |
| 16. | 2) пастеризация | при 100 °C в течение несколько минут) с интервалами в 24 ч, в течение которых поддерживается температура, благоприятная для прорастания спор |
| 16. | 2) пастеризация | при 100 °C в течение несколько минут) с интервалами в 24 ч, в течение которых поддерживается температура, благоприятная для прорастания спор б) стерильность, при которой в консервах должны |
| 16. | 2) пастеризация | при 100 °C в течение несколько минут) с интервалами в 24 ч, в течение которых поддерживается температура, благоприятная для прорастания спор б) стерильность, при которой в консервах должны отсутствовать возбудители порчи пищевых |
| 16. | 2) пастеризация | при 100 °C в течение несколько минут) с интервалами в 24 ч, в течение которых поддерживается температура, благоприятная для прорастания спор б) стерильность, при которой в консервах должны отсутствовать возбудители порчи пищевых продуктов или патогенные и токсикогенные формы и |
| 16. | 2) пастеризация | при 100 °C в течение несколько минут) с интервалами в 24 ч, в течение которых поддерживается температура, благоприятная для прорастания спор б) стерильность, при которой в консервах должны отсутствовать возбудители порчи пищевых продуктов или патогенные и токсикогенные формы и могут встречаться микроорганизмы, не способные |
| 16. | 2) пастеризация | при 100 °C в течение несколько минут) с интервалами в 24 ч, в течение которых поддерживается температура, благоприятная для прорастания спор б) стерильность, при которой в консервах должны отсутствовать возбудители порчи пищевых продуктов или патогенные и токсикогенные формы и |

| | | в) обозначающий тепловую обработку консервов, |
|--------------|---|---|
| | | проводимую с целью уничтожения микробов при |
| 1.7 | П | любых температурах |
| 17. | Промышленная стерильность – это | а) стерильность, при которой в консервах должны |
| | | отсутствовать возбудители порчи пищевых |
| | | продуктов или патогенные и токсикогенные формы и |
| | | могут встречаться микроорганизмы, не способные |
| | | развиваться и вызывать порчу консервов при |
| | | обычных условиях хранения; б) процесс удаления воздуха из наполненных |
| | | продуктом банок перед их герметизацией. |
| 18. | Эксгаустирование – это | а) процесс удаления воздуха из наполненных |
| 10. | Skerayempobanic 310 | продуктом банок перед их герметизацией; |
| | | б) процесс наполнения банок заливкой; |
| | | в) процесс отбраковки партии. |
| 19. | При расчете расхода соли используют | а) «концентрация соли» |
| -,. | показатель | б) «соленость» |
| | | в) «содержание влаги» |
| | | г) «кислотность» |
| 20. | Какова величина коэффициента Рубнера для | a) 17,1 |
| | белка рыбы, кДж/г: | 6) 38,9 |
| | • , , , , | в) 16,7 |
| 21. | На каком принципе консервирования рыбы | а) биоз |
| | основано замораживание: | б) анабиоз |
| | | в) ценоанабиоз |
| | | г) абиоз |
| 22. | На каком принципе консервирования основана | а) осмоанабиоз |
| | сушка рыбы: | б) ценоанабиоз |
| | | в) ксероанабиоз |
| 23. | Установите соответствие между наименованием | a) 35-45 % |
| | продукции и содержанием влаги: | б) 50-66 % |
| | 1. провесная рыба | в) 25-35 % |
| | 2. вяленая рыба | |
| | 3. сушеная рыба | |
| 24. | Какие физические средства используют для | а) холод |
| | консервирования рыбы: | б) тепло |
| | | в) поваренную соль |
| | | г) ИК-лучи |
| 25 | Vокио опособы консорриворония относятся к | д) гамма-лучи |
| 25. | Какие способы консервирования относятся к | а) охлаждение |
| | физическим: | б) замораживание в) посол |
| | | г) маринование |
| | | д) стерилизация |
| 26. | Какие способы консервирования относятся к | а) охлаждение |
| 20. | химическим: | б) замораживание |
| | ANIMIN TOCKNIM. | в) посол |
| | | г) маринование |
| | | д) копчение |
| 27. | Кондуктометрия – это метод | а) объемного анализа |
| <i>-</i> / · | тондуктомогрия это могод | б) весового анализа |
| | | в) электрохимического анализа |
| 28. | Кондуктометрия – это метод измерения | а) сопротивления |
| 20. | | б) электропроводности |
| | | в) подвижности ионов |
| 29. | Стандартный образец – это | а) специально оформленный образец вещества или |
| | отындыртный ооризоц это | материала с метрологически аттестованными |
| | | значениями некоторых свойств |
| | | |
| | | б) проба биоматериала с точно определенными |
| | | б) проба биоматериала с точно определенными параметрами |
| | | параметрами |
| 30. | Абсолютная погрешность измерения – это | |

| | | б) составляющщая погрешности измерений, |
|-----|---|--|
| | | обусловленная несовершенством принятого метода |
| | | измерений |
| | | в) являющаяся следствием влияния отклонения в |
| | | сторону какого-либо параметров, характеризующих |
| | | условия измерений |
| | | г) разность между измеренным и действительным |
| | | значением измеряемой величины |
| 31. | К физико-химическим методам очистки | а) дезодорация |
| | пищевых суспензий относится | б) фильтрация |
| | • | в) осаждение |
| | | г) дробление |
| | | д) все вышеперечисленные. |
| 32. | Что из перечисленных относится к адсорбентам? | а) кизельгур |
| | | б) дробленное яблоко |
| | | в) мелкие куски железа |
| | | г) фильтровальная бумага |
| | | д) все вышеперечисленные |
| 33. | Из перечисленных продуктов питания, что | а) фруктовые и овощные пасты |
| | относится к эмульсиям | б) молоко, сливки, сливочное масло, сметан |
| | | в) помадная масса, какао тертое |
| | | г) высушенные соки, пюре, молоко |
| | | д) спирт, белки |
| 34. | Что не относится к реологическим свойствам | а) упругость |
| | пищевых продуктов? | б) вязкость |
| | | в) растворимость |
| | | г) прочность |
| | | д) пластичность |
| 35. | Вязкость пищевых продуктов не зависит от: | а) температуры |
| | | б) давления |
| | | в) концентрации г) объема жидкости |
| | | д) степени дисперсности |
| 36. | Релаксации напряжений в пищевых массах при | а) упругость |
| | всестороннем сжатии сопутствует: | б) пластичность |
| | | в) вязкость |
| | | г) ползучесть |
| | | д) все вышеперечисленные |
| 37. | Скорость химической реакции: | а) обратно-пропорциональна концентрации |
| | | химических веществ |
| | | б) прямо-пропорциональна концентрации |
| | | химических веществ |
| | | в) не зависит от концентрации химических веществ |
| 38. | К показателям качества относят: | а) микробиологические |
| | | б) органолептические |
| | | в) радиологические |
| | | г) паразитологические |
| 39. | Каким документом/ми регламентируются | a) TP TC 021/2011 |
| | органолептические показатели рыбы и рыбной | 6) TP EAЭC 040/2016 |
| | продукции? | в) ГОСТом или ТУ на конкретный вид продукции |
| | | r) ΓΟCT 7636 |
| 40. | Для органолептической оценки рыбопродуктов | а) 1–2 кг продукта |
| | из транспортной тары осмотру подвергаются: | б) 3–5 кг продукта |
| | | в) 6–7 кг продукта |
| 41. | : | а) масса продукции без учёта массы тары или |
| | | упаковки |
| | | б) масса продукции с упаковкой |
| | | в) масса сцеженного продукта без заливочной |
| | | жидкости |
| | | г) масса продукции после размораживания или |
| | | термообработки |
| 42. | Каким документом/ми регламентируются | a) TP TC 021/2011 TY |
| | показатели безопасности рыбы и рыбной | б) TP EAЭC 040/2016 |
| —— | paronon | 1 - / |

| | продукции? | в) ГОСТом или на конкретный вид продукции |
|-----|---|---|
| | | г) ГОСТ 7636 |
| 43. | К показателям безопасности относят: | а) микробиологические |
| | | б) органолептические |
| | | в) радиологические |
| | | г) физико-химические показатели. |
| | | д) паразитологические |
| 44. | К теплообменным процессам с отводом теплоты | а) охлаждение и конденсация |
| | от рабочей среды относятся: | б) нагревание и испарение |
| | | в) выпаривание |
| | | г) пастеризация и стерилизация |
| 45. | Вид сушки, при котором подвод теплоты | а) диэлектрической |
| | осуществляется путем передачи теплоты | б) контактной |
| | инфракрасными излучателями, называется | в) конвективной |
| 4.5 | D V | г) радиационной |
| 46. | В пищевой технологии перемешивание | а) получения эмульсий и суспензий |
| | применяется для | б) для интенсификации тепло- и массообменных |
| | | процессов |
| | | в) получения гетерогенных систем |
| 47 | П | г) разделения растворов |
| 47. | Пересыщение раствора можно достичь | а) снижением температуры |
| | | б) увеличением температуры |
| | | в) удалением части растворителя |
| 10 | Чем характеризуется электродвижущая сила? | г) удалением части растворенного вещества |
| 48. | чем характеризуется электродвижущая сила? | а) разностью электродных потенциалов б) суммой электронных потенциалов |
| | | в) произведением электродных потенциалов |
| | | г) отношением электродных потенциалов |
| 49. | Как называется энергия, необходимая для | а) электродвижущая сила |
| ٣٧. | эффективного столкновения молекул при | б) кинетическая энергия |
| | инициации химической реакции: | в) внутренняя энергия |
| | инициации хими неской реакции. | г) энергия активации |
| | | д) потенциальная энергия |
| 50. | Что такое стандартный технологический | а) это технологический процесс, установленный |
| | процесс? | стандартом и выполняемый по рабочей |
| | r , , | технологической документации, оформленной |
| | | стандартом, и относящийся к конкретному |
| | | оборудованию, режимам обработки и |
| | | технологической оснастке |
| | | б) это технологический процесс, в состав которого |
| | | включаются не только технологические операции, но |
| | | и операции перемещения, контроля и очистки |
| | | обрабатываемых заготовок (полуфабрикатов) по |
| | | ходу технологического процесса. Комплексные |
| | | технологические процессы проектируются при |
| | | создании автоматических линий и гибких |
| | | автоматизированных производственных систем |
| | | в) это процесс, выполняемый по предварительному |
| | | проекту технологической документации |
| | | г) это технологический процесс, выполняемый по |
| | | принятой рабочей технологической и (или) |
| | | конструкторской документации |
| | | · · |
| | | д) это технологический процесс, соответствующий |
| | | современным достижениям науки и техники в |
| | | современным достижениям науки и техники в данной отрасли, методы и средства осуществления |
| | | современным достижениям науки и техники в |

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

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.

| № пп | Вопрос | |
|------|--|--|
| 1 | Вследствие чего возникает систематическая погрешность прибора? | |
| 2 | Что такое класс точности измерительного прибора? | |
| 3 | Как обеспечивается единство измерений? | |
| 4 | Что такое прямые измерения? | |
| 5 | Что такое относительная погрешность измерения? | |
| 6 | Сущность метода герметизации. | |
| 7 | Зачем проводят дробную пастеризацию? | |
| 8 | Факторы, определяющие выбор температуры стерилизации | |
| 9 | Факторы, определяющие время стерилизации. | |
| 10 | Укажите известные способы консервирования. | |
| 11 | Суть процесса сушки | |
| 12 | Особенности способа сушки – лиофилизации. | |
| 13 | Укажите цели процесса замораживания. | |
| 14 | Перечислите основные виды рыбной продукции. | |
| 15 | Партией считают | |
| 16 | Контроль качества включает: | |
| 17 | Органолептический анализ – это | |
| 18 | Укажите пороки охлажденной и замороженной рыбы | |
| 19 | Подразделяются ли рыбные консервы на сорта? | |
| 20 | Назовите дефекты рыбных консервов и пресервов. | |
| 21 | К физическим свойствам пищевых продуктов относят | |
| 22 | Назовите основные теплофизические и физико-химические и функционально-технологические | |
| | показатели пищевых продуктов | |
| 23 | Какие микроорганизмы относят к санитарно-показательным? | |
| 24 | Какие представители микроорганизмов относятся к БГКП? | |
| 25 | Охарактеризуйте способы передачи теплоты. | |
| 26 | Какие процессы называются массообменными? | |
| 27 | Какой ингредиент из перечисленных не используется при приготовлении опары: мука, дрожжи, вода, соль? | |
| 28 | Какая из перечисленных органических кислот (молочная, уксусная, сорбиновая, янтарная) не | |
| 29 | является продуктом кислотообразующих бактерий? Какой метод используют для определения жира? | |
| 30 | С помощью какого прибора определяется содержание растворимых сухих веществ в пищевых | |
| 30 | продуктах? | |

| 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 |
|---|---|---|
| компетенции ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения | ОПК-5.1. Знает прогрессивные технологии и современные требования к организации и проведению производственного контроля. ОПК-5.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. ОПК-5.3. Анализирует маркетинговые исследования рыбного рынка, текущую производственную информацию, полученные данные использует в управлении качеством продукции. ОПК-5.4. Знает основы системы управления качеством продукции. ОПК-5.5. Оценивает критические контрольные точки и инновационнотехнологические риски при внедрении новых технологий продуктов. | Безопасность жизнедеятельности Метрология и основы технического регулирования Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности Биологическая безопасность пищевых систем Основы консервирования Технология продуктов из водных биоресурсов Технология пищевых производств Контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции Производственная практика - технологическая практика Производственная практика - преддипломная практика |
| | ОПК-5.6. Знает правила по охране труда на пищевых предприятиях. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

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

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

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

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

| | Вопрос | Варианты ответов | |
|-----|--|--|--|
| 1. | Негативным фактором, приводящим к травме | а) Критический | |
| 1. | петативным фактором, приводящим к травме или гибели является? | | |
| | или гиоели является? | б) Вредный | |
| | | в) Опасный | |
| 2. | При выполнении физической работы | а) Интенсивность и тяжесть физической работы не | |
| | отравление вредными веществами, | влияют на скорость отравления | |
| | находящимися в атмосфере, происходит: | б) Быстрее | |
| | | в) Медленнее | |
| | | | |
| 3. | Как называется тип комбинированного | а) Антагонизм | |
| ٥. | действия вредных веществ, когда одно | б) Независимое действие | |
| | вещество усиливает действие другого? | в) Синергизм | |
| 4 | • | | |
| 4. | Какие необходимо применять огнетушители | а) Пенные | |
| | для тушения электроустановок и приборов, | б) Порошковые | |
| | находящихся под током? | в) Углекислотные | |
| 5. | Войдя в помещение, Вы почувствовали запах | а) Включить свет, чтобы увидеть источник утечки | |
| | газа. В первую очередь следует | газа | |
| | | б) Вызвать аварийную газовую службу («04») | |
| | (несколько правильных ответов) | в) Хорошо проветрить помещение | |
| | The second of th | г) Перекрыть основной вентиль подачи газа | |
| 6. | Что такое «критические контрольные точки»? | 1) представляет собой определенный этап на производстве | |
| 0. | по такое «критические коптрольные точки»: | пищевой продукции или в процессе изготовления блюд в | |
| | | общественном питании, где может произойти нарушение | |
| | | технологического процесса, которое прямо влияет на | |
| | | безопасность готовой продукции; | |
| | | 2) место расположения первичного источника | |
| | | информации о контролируемом параметре объекта | |
| | | | |
| 7 | и улссто | контроля. | |
| 7. | Что такое ХАССП? | 1) концепция, предусматривающая систематическую | |
| | | идентификацию, оценку и управление опасными | |
| | | факторами, существенно влияющими на безопасность | |
| | | продукции; | |
| | | 2) совокупность организационной структуры, | |
| | | методик, процессов и ресурсов, необходимых для | |
| | | общего руководства качеством. | |
| 8. | Система менеджмента качества – это | 1)совокупность организационной структуры; | |
| | | 2)методики; | |
| | (несколько правильных ответов) | 3) процессы и ресурсы; | |
| | , , | 4) критические точки; | |
| | | 5)показатели безопасности. | |
| 9. | Какой комплекс стандартов устанавливает | а) ЕСКД | |
| | единые взаимосвязанные правила и положения | б) ГСИ | |
| | по порядку разработки, оформления и | в) СИБИД | |
| | обращения к конструкторской документации.? | г) ЕСПД | |
| 10. | Выберите второй принцип ХАССП. | | |
| 10. | Bacophile Bropon upmiquii 7030011. | а) анализ опасностей | |
| | | б) определение критических пределов для каждой ККТ | |
| | | в) определение критических контрольных точек | |
| | | (KKT) | |
| | | г) мониторинг | |
| | | д) внедрение процедуры учета | |
| | | е) установка корректирующих действий | |
| | | ж) процедуры проверки | |
| 11. | Техническое регулирование – правовое | а) области установления, применения и исполнения | |
| | регулирование в: | обязательных требований к продукции или к продукции и | |
| | регулирование в. | связанным с требованиями к продукции процессам | |
| | | проектирования, производства, строительства, монтажа, | |
| | (несколько правильных ответов) | наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и | |
| | | утилизации | |
| | | б) в области применения на добровольной основе | |
| | | требований к продукции, процессам проектирования, | |
| | | производства | |
| | | | |
| | | в) в области оценки соответствия | |
| | | в) в области оценки соответствия г) единства системы и правил аккредитации | |

| | I | |
|------|--|--|
| | | д) единства правил и методов исследований и |
| | | измерений при проведении процедур обязательной |
| | | оценки соответствия |
| 12. | Выберите основные источники возникновения | а) вода |
| | риска (анализ рисков производственных | б) сырье |
| | процессов) | в) персонал |
| | | г) оборудование |
| | (несколько правильных ответов) | д) окружающая среда |
| | | е) вспомогательные материалы |
| 13. | Укажите соответствие. | а) Схемы алгоритмов, программ, данных и систем. |
| | 1. Стандарты ЕСПД | Обозначения условные и правила выполнения |
| | 2. Стандарты СИБИД | б) Техника радиационная. Термины и определения |
| | 3. Стандарты ЕСКД | в) Защита информации. Основные термины и |
| | 4. Стандарты ГСИ | определения |
| | 5. Стандарты по информационным | г) Правила выполнения чертежей различных деталей |
| | технологиям | д) Эталоны. Способы выражения погрешностей |
| | 6. Стандарты научно-технической среды | е) Отчет о научно-исследовательской работе. |
| | The strain of th | Структура и правила оформления |
| | | |
| 14. | Укажите соответствие термина и расшифровки | а) государственный стандарт, имеющий силу только |
| | названия НТД: | в Республике Казахстан |
| | 1. Государственный стандарт | б) локальная документация, регламентирующая |
| | 2. Стандарт предприятия | ключевые требования, относящиеся к производству и |
| | 3. СТ РК | продукции. Включает в себя более подробный |
| | 4. Технические условия | перечень свойств и характеристик. Часто является |
| | 4. Технические условия | |
| | | дополнением к государственному стандарту, |
| | | применяемому к конкретному перечню товаров и |
| | | услуг |
| | | в) документ, формулирующий требования к |
| | | производству на государственном уровне. |
| | | Применяется к продукции, используемой на |
| | | межотраслевом уровне |
| | | г) внутренняя документация, самостоятельно |
| | | разработанная на отдельно взятом предприятии для |
| | | организации процесса производства |
| 15. | Согласно российскому законодательству, | а) товарным знаком |
| | соответствие товара определенному уровню | б) сертификатом соответствия и декларацией о |
| | качества подтверждается | соответствии |
| 1.0 | пп обб | в) нормативно-технической документацией |
| 16. | ЛД для крысы при пероральном введении – 0,5–5 | а) вещество малотоксичное |
| | г/кг | б) вещество безвредное г) вещество нетоксичное |
| | | д) вещество негоксичное д) вещество умеренно токсичное |
| 17. | Дефолианты –это: | а) препараты для укорачивания соломы |
| 1/. | Ασφοιπαιτικί στο. | б) средства для укорачивания соломы |
| | | в) против сорных растений |
| 18. | Для кого предназначено спортивное питание? | а) для профессиональных спортсменов |
| - 0. | * | б) людей, ведущих активный образ жизни, занимающихся |
| | (выберите несколько правильных ответов) | спортом и фитнесом |
| | <u> </u> | в) людей, проходящих реабилитацию после травм |
| 19. | Консервантами являются: | а) дифенил, диоксид серы |
| | | б) пропионат калия |
| | (выберите несколько правильных ответов) | в) лактат натри. |
| 20. | Выберите способ консервирования сырья | 1) посол |
| | | 2) клипфиск |
| | | 3) теш |
| 21. | Метод, при котором сырье | 1) сублимационная сушка |
| | самозамораживается в атмосфере глубокого | 2) осмоанабиоз |
| | вакуума, в результате чего влага возгоняется, | 3) ценобиоз |
| | переходит из твердого агрегатного состояния в | |
| | парообразное, минуя жидкую фазу – это | |
| 22. | К какому методу консервирования относится | 1)комбинированого воздействия; |
| | копчение? | 2)химическому; |
| | non forme: | 3) термическому. |
| | | |
| 23. | Назовите антисептики, применяемые в | 1) сернистый ангидрид; |

| | пищевой промышленности. | 2)метабисульфит калия; |
|--|---|--|
| | (0.45 0.0000 0.4000 0.400 0.000 | 3) сорбиновая кислота; |
| 24 | (выберите несколько правильных ответов) К наиболее важным технологическим | 4) фенолфталиин. |
| 24. | | 1) денатурация; |
| | свойствам белковых веществ относятся: | 2) коагуляция; 3) набухание; |
| | (выберите несколько правильных ответов) | 4) пенообразование. |
| 25. | При какой концентрации поваренной соли в | a) 3 |
| 23. | рыбе погибают бактерии группы кишечной | 6) 6 |
| | палочки, %: | в) 8 |
| | naio iki, 70. | r) 10 |
| 26. Какой метод применяют для контроля а) органолептический | | |
| показателей безопасности готовой рыбной б) химический продукции? | | · · · |
| | | |
| 27. | При химическом методе определения качества | а) содержание жира и влаги |
| | копченой продукции чаще всего определяют | б) содержание соли и влаги |
| | такие показатели: | в) содержание белка |
| 28. | По органолептическим и физическим | a) TP TC 021/2011 |
| | показателям рыба мороженая должна | б) ГОСТ 1368 |
| | соответствовать требованиям: | в) ГОСТ 32366 |
| 29. | Укажите соответствие дефектов для копченой | а) отсутствие необходимого цвета, вкуса, запаха |
| | рыбы: | б) темная окраска поверхности |
| | 1. Недокопченная рыба | в) почернение поверхности рыбы, обугливание |
| | 2. Перекопченная рыба | плавников и появление пузырей на коже |
| | 3. Ожоги | , , |
| 30. | Укажите верное соответствие между видом | a) 3 суток, при t = от 0 до 8 °C |
| | рыбной продукции и температурой, а также | б) 3 суток, при t = от минус 2 до 2 °C |
| | сроком ее хранения: | в) 15 суток, при t = от минус 5 до 0 °C |
| | 1. рыба холодного копчения | |
| | 2. рыба горячего копчения | |
| | 3. охлажденная рыба | |
| 31. | При размораживании рыбы какие | а) соотношение рыбы и воды |
| | контролируются показатели: | б) температура воды |
| | | в) продолжительность процесса |
| | (выберите несколько правильных ответов) | г) наружные повреждения |
| 32. | При микробиологическом контроле | а) К МАФАнМ |
| | мороженой рыбы какие контролируются | б) БГКП |
| | показатели: | в) Staphylococcus aureus г) Сульфитредуцирующие клостридии |
| | (выберите несколько правильных ответов) | д) Salmonella |
| 33. | Укажите группы факторов, определяющие | а) природные факторы |
| 33. | | а) природные факторы б) послеубойные биохимические и физико- |
| | качество мяса. | химические факторы |
| | (несколько вариантов ответа) | в) технологические факторы |
| | (meenonono oupmanimoo omoemu) | г) экологические факторы |
| 34. | Обвалка мяса – это | а) удаление из обваленного мяса жира, хрящей, |
|] 57. | Ооралка миса 310 | сухожилий, и другой соединительной ткани. |
| | | б) отделение мышечной, жировой и соединительной |
| | | тканей туши от костей. |
| | | в) обе технологические операции |
| 35. | С какой целью проводится штриковка колбас? | а) с целью наполнения фаршем колбасных оболочек |
| | , 1-1-, F | б) удаления воздуха |
| | | в) выдержки колбасных батонов |
| 36. | Осадка колбас проводится до или после | а) перед термической обработкой в подвешенном |
| | термообработки. | состоянии в течение установленного времени для |
| | | уплотнения, созревания фарша и подсушки |
| | | оболочки. |
| | | б) после термической обработкой в подвешенном |
| | | состоянии в течение установленного времени для |
| | | уплотнения, созревания фарша и |
| | | подсушки оболочки. |
| | | в) оба варианта верны, в зависимости от вида |
| | | колбасного изделия. |
| - | | |

| c= | | |
|-----|---|--|
| 37. | Выберите мясо с признаками PSE. | а) Светлая окраска, рыхлая консистенция, кисловатый привкус, выраженное отделение мясного сока, низкая водосвязывающая способность (ВВС) б) Темно-красный цвет, волокнистость, жесткая консистенция, повышенная липкость, низкая стабильность при хранении, высокая ВСС. в) Насыщенный красно-розовый цвет; упругая консистенция; характерный запах; высокая ВСС |
| 38. | . Укажите соответствие между характеристикой мяса и методом идентификации: 1. Нормальное мясо 2. Мясо с признаками PSE | а) рН 5,2-5,5 через 60 мин после убоя; органолептика б) рН 5,6-6,2; органолептика в) рН выше 6,2 через 24 часа после убоя; органолептика |
| | 3. Мясо с признаками DFD | |
| 39. | Усвояемость молочного жира составляет, %: | a) 95 6) 85 B) 55 |
| 40. | Молоко представляет собой | а) полидисперснонную систему б) грубодисперсионную систему в) молекулярную дисперсионную систему |
| 41. | По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток. | а) альбумин б) глобулин в) казеин |
| 42. | Партия продукции – это | а) совокупность единиц продукции одного наименования, типоразмера, исполнения и др., произведенная в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях и представляемая для контроля б) экземпляр штучной продукции или определенное количество нештучной продукции в) определенное количество продукции одного наименования, вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность г) продукция одного наименования, одной даты изготовления |
| 43. | Рост большинства микроорганизмов можно предотвратить применением: | а) консервантов б) подогревом в) нельзя предотвратить |
| 44. | При отсутствии стандартов на рыбу и рыбопродукт, для паразитологического исследования вскрывают единиц упаковки, %: | a) 5 б) 3 в) 10 |
| 45. | 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. |
| 46. | Самыми популярными стандартами / схемами сертификации, требованиям которых стремятся соответствовать пищевые предприятия в России, являются: | a) HACCP (Анализ опасностей и критические контрольные точки, Hazard Analysis and Critical Control Points) б) ISO 22000:2018 / ГОСТ Р ИСО 22000-2019 в) ТР ТС 021/2011; ТР ЕАЭС 040/2016 г) FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) |
| 47. | (выберите несколько правильных ответов) При замораживании рыбных отходов потери составляют (в % к массе отходов, направляемых на замораживание): (выберите несколько правильных ответов) | a) ≤ 1,0 % б) в формах с крышками – 0,5 % в) в формах без крышек – 1,2 % г) в формах с крышками – 1,5 % |
| 48. | Укажите соответствие и последовательность для семи принципов НАССР. 1. Принцип 1 НАССР 2. Принцип 2 НАССР 3. Принцип 3 НАССР | а) Создать систему управления в ККТ. б) Утвердить план НАССР и установить процедуры проверки с целью подтверждения надлежащего функционирования системы НАССР. в) Установить подтверждённые критические |

| | T : = 1-1 - 2-1 | |
|-----|--|---|
| | 4. Принцип 4 НАССР | пределы. |
| | 5. Принцип 5 НАССР | г) Выполнить анализ опасных факторов и определить |
| | 6. Принцип 6 НАССР | меры управления. |
| | 7. Принцип 7 НАССР | д) Принять систему документирования и учета всех |
| | | процедур в соответствии с настоящими принципами |
| | | и сообразно с их применением. |
| | | е) Определить критические контрольные точки |
| | | (KKT). |
| | | ж) Разработать корректирующее действие, которое |
| | | необходимо предпринять в случае, если мониторинг |
| | | указывает на отклонение в ККТ от критического |
| | | предела. |
| 49. | 8. Укажите соответствие возбудителя IV | |
| | группы патогенности и заболевания. | 1. Газовая гангрена |
| | 1. Bacillus cereus | 2. Энтерит |
| | 2. Clostridium perfringens | 3. Пищевая токсикоинфекция |
| | 3. Escherichia coli | 4. Пищевая токсикоинфекция, пневмония, |
| | 4. Salmonella spp. | септицемия |
| | 5. Staphylococcus spp. | 5. Сальмонеллез |
| 50. | Что такое стандартный технологический | а) это технологический процесс, установленный |
| | процесс? | стандартом и выполняемый по рабочей |
| | mpoquo. | технологической документации, оформленной |
| | | стандартом, и относящийся к конкретному |
| | | оборудованию, режимам обработки и |
| | | технологической оснастке. |
| | | б) это технологический процесс, в состав которого |
| | | включаются не только технологические операции, но |
| | | и операции перемещения, контроля и очистки |
| | | обрабатываемых заготовок (полуфабрикатов) по |
| | | ходу технологического процесса. Комплексные |
| | | технологические процессы проектируются при |
| | | создании автоматических линий и гибких |
| | | автоматизированных производственных систем |
| | | в) это процесс, выполняемый по предварительному |
| | | |
| | | проекту технологической документации |
| | | г) это технологический процесс, выполняемый по |
| | | принятой рабочей технологической и (или) |
| | | конструкторской документации |
| | | д) это технологический процесс, соответствующий |
| | | современным достижениям науки и техники в |
| | | данной отрасли, методы и средства осуществления |
| | | которого полностью предстоит освоить на |
| | | предприятии, в организации, фирме |

| 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;

Задание открытого типа

За каждый верный ответ обучающийся \hat{n} олучает 1 балл, за неверный — 0 баллов.

| № 1 | Вопрос | |
|--------|--|--|
| | Что устанавливает Инструкция по охране труда (ИОТ)? Является ли документ нормативным? | |
| 2 | Какие мероприятия включает охрана труда? | |
| 3 | Какой должна быть влажность при длительном пребывании людей в закрытых помещениях? | |
| 4 | Что делают в случаях нарушения водно-солевого баланса у человека? | |
| 5 | При какой температуре работоспособность человека начинает падать? | |
| 6 | Основным стандартом, с помощью которого создается СМК, является: | |
| 7 | Международный стандарт, определяющий требования для системы управления безопасностью | |
| | пищевых продуктов | |
| 8 | Охарактеризуйте показатель «активность воды» и возможности его использования при хранении пищевой продукции. | |
| 9 | Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката? | |
| 10 | Как подразделяется сырье по признакам PSE и DFD? | |
| 11 | Назовите пути попадания радиоактивных веществ в организм человека. | |
| 12 | Назовите цели введения пищевых добавок. | |
| 13 | Как классифицируют пищевые добавки? | |
| 14 | Что влияет на продолжительность процесса посола при производстве колбасных изделий? | |
| 15 | Назовите срок хранения мясной консервации. | |
| 16 | Зачем нужно добавлять бульон от варки субпродуктов в фарш ливерной колбасы? | |
| 17 | По какой технологической схеме производится паштет? | |
| 18 | Какие вещества придают рыбному бульону специфический вкус и запах? | |
| 19 | У каких рыб икра имеет окраску от светло-серого до черного? | |
| 20 | Что относится к рыбным ликвидным отходам? | |
| 21 | Используются ли закваски при производстве сметаны? | |
| 22 | Какое брожение вызывает высушивание сыров? | |
| 23 | Какой вид брожения используется для производства кефира, кумыса, ойрала? | |
| 24 | Каким может быть натуральный полуфабрикат? | |
| 25 | Укажите вид мяса, не являющийся основным сырьём для полуфабриката. | |
| 26 | Назовите самый устойчивый к хранению вид колбасы. | |
| 27 | В течение какого времени осуществляется варка колбасного изделия? | |
| 28 | Какое сырьё используется для производства высокосортной варёной колбасы? | |
| 29 | Сколько должны составлять довески при отпуске развесного товара? | |
| 30 | На какие четыре группы по способу получения конечного (целевого) продукта можно объединить предприятия: | |

| 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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка ≥ 3.7 и < 4.5 – средний уровень; средняя оценка ≥ 3.0 и < 3.7 – низкий уровень;

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПК-1

| Код и наименование | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в |
|-----------------------|--|--------------------------------|
| компетенции | | формировании компетенции |
| ПК-1. Способен | ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения | Основы законодательства и |
| организовать | оборудования, технического оснащения и | стандартизации пищевой |
| технологический | организации рабочих мест в рамках | промышленности |
| процесс производства | принятой технологии производства | Технология продуктов из водных |
| продуктов питания из | продуктов питания. | биоресурсов |
| водных биоресурсов и | ПК-1.2. Применяет методы | Реометрия пищевого сырья и |
| объектов аквакультуры | математического моделирования и | продуктов |
| | оптимизации технологических процессов | Моделирование технологических |
| | производства продуктов питания из | процессов |
| | водных биоресурсов и объектов | Производственная практика – |
| | аквакультуры на базе стандартных | технологическая практика |
| | пакетов прикладных программ. | Производственная практика – |
| | ПК-1.3. Проводит лабораторные | преддипломная практика |
| | исследования показателей качества и | |
| | безопасности сырья, полуфабрикатов и | |
| | продуктов питания на основе | |
| | микробиологических, химико- | |
| | бактериологических, химических, | |
| | физико-химических и органолептических | |
| | исследований. | |
| | ПК-1.4. Рассчитывает нормативы | |
| | материальных затрат и экономической | |
| | эффективности технологических | |
| | процессов производства продуктов | |
| | питания. | |
| | ПК-1.5. Знает правила первичного | |
| | документооборота, учета и отчетности | |
| | при производстве продуктов питания. | |
| | ПК-1.6. Разрабатывает техническую | |
| | документацию. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка ≥ 3.7 и < 4.5 – средний уровень;

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

| | За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный -0 баллов. | | |
|----|---|---|--|
| | Вопрос | Варианты ответов | |
| 2. | Является ли одним из основных принципов технического регулирования принцип «Независимости органов по аккредитации, органов по сертификации от изготовителей, продавцов, исполнителей и приобретателей» Испытательная лаборатория приобретает | а) да б) нет в) заменен на принцип: «Единство применения требований технических регламентов независимо от видов или особенностей сделок. а) аттестована | |
| | необходимые полномочия, если она: | б) технически компетентна в) аккредитована и технически компетентна г) аккредитована | |
| 3. | Программа мониторинга системы ХАССП предусматривает | а) определение границ предельных значение ККТ б) сбор и анализ детальной информации за тем, кто, как и когда осуществляет контроль за ККТ в) мероприятия, направленные на снижение рисков или устранение последствий превышения предельных значений ККТ г) разработку итогового документа – плана ХАССП | |
| 4. | Верно ли высказывание: «чем глубже пооперационное расчленение технологического процесса, тем выше производительность труда и меньше потребность в высокой квалификации работающих». | а) нет б) да в) только для отдельных технологических процессов | |
| 5. | Выберите соответствие: 1. Производственный процесс 2. Технологический процесс 3. Технология производства | а) включает обработку сырья с целью превращения его в продукцию, работы по доставке, хранению и распределению сырья; изготовление и ремонт оборудования, снабжение электроэнергией, светом, теплом, паром и т. д. б) охватывает работы, непосредственно связанные с превращением сырья в готовую продукцию в) включает только последовательность выполняемых операций, а также приемы и способы выполнения этих операций | |
| 6. | Технологическая карта включает: (выберите несколько правильных ответов) | а) назначение операции и способы ее выполнения б) инструменты и приспособления в) нормы расхода материала г) норма времени д) ФИО и должность отв. лица и исполнителей | |
| 7. | Не допускается при написании наименований использовать следующие приемы: (выберите несколько правильных ответов) | а) присваивать продуктам наименования, которые могут ввести в заблуждение потребителей относительно их природы б) использовать названия отдельных ингредиентов продукта в) использовать термины «выращенный без пестицидов», «без холестерина», «экологически чистый», «диетический», «витаминизированный» без указания нормативного документа г) записывать для аналогов, что они являются продуктами типа другого, очень известного | |

| 8. | Маркировка должна содержать в обязательном порядке: | а) массу нетто, объем или количество продукта б) состав продукта |
|-----|---|--|
| | (выберите несколько правильных ответов) | в) пищевую ценность г) товарный знак изготовителя д) условия хранения |
| 9. | Первичные документы подразделяются на внутренние и внешние. Укажите три этапа прохождения документации. | а) Заведение первичной документации б) Проверка по форме и содержанию в) Проверка расчетов г) Перенос сведений из первичных документов в |
| | (выберите несколько правильных ответов) | учетные регистры д) Подготовка отчетности по данным учетных регистров |
| 10. | Технические условия | а) являются техническим документом, который разрабатывается по решению разработчика и/или изготовителя или по требованию заказчика (потребителя) продукции |
| | (выберите несколько правильных ответов) | б) могут противоречить обязательным требованиям государственных или межгосударственных стандартов, распространяющихся на данную продукцию. в) содержат, как и в стандартах, техникоюридические нормы г) документ по стандартизации, относящийся к стандартам организаций |
| 11. | Требованиям какого нормативного документа должны соответствовать показатели безопасности сырья и рыбной продукции? | a) TP TC 029/2012 б) TP EAЭС 040/2016 в) TP TC 022/2011 |
| 12. | Микробиологические показатели санитарного состояния технологического оборудования, инвентаря: | а) БГКП; плесневые грибы б) МАФАнМ; БГКП; сульфитредуцирующие клостридии в) МАФАнМ; БГКП |
| 13. | Первыми отбирают пробы для исследований: | а) физических б) бактериологических в) химических |
| 14. | Показатели качества питьевой воды | а) включают паразитологические показатели б) не включают паразитологические показатели в) включают паразитологические показатели в случае использования систем водоснабжения из поверхностных источников перед подачей воды в распределительную сеть |
| 15. | Неприятный запахов в рыбе, связанный с выделением серосодержащих соединений (метилмеркаптана, диметилсульфида), обусловлен развитием | a) Pseudomonas fluorescens б) Pseudomonas fragi в) S. aureus |
| 16. | При производстве продукции холодного копчения угнетающего влияния на микроорганизмы не оказывает: | а) дымб) поваренная сольв) температура |
| 17. | При производстве вяленой продукции не угнетает развитие микроорганизмов: | а) солнечный свет б) поваренная соль в) температура г) обезвоживание |
| 18. | Какой метод используют при определении массовой доли хлористого натрия в соленой рыбе? | а) аргентометрический б) рефрактометрический в) турбидиметрический |
| 19. | Установите соответствие между понятием и определением в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016: 1. непереработанная пищевая рыбная продукция 2. маринованная пищевая рыбная продукция 3. пищевая рыбная продукция | а) рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец (свежие)) и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном |

| | | (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу б) пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, не прошедшая переработку |
|-----|--|--|
| | | в) пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других |
| | | водных животных, а также водорослей и других водных растений, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и пищевой кислоты |
| 20. | Установите соответствие: 1. рыбные полуконсервы 2. рыбные пресервы 3. рыбные консервы | а) пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, массовая доля которой от массы нетто составляет не менее 50 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматизаторов, соусов, гарниров, заливок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации б) соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 процентов рыбы, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем в) пищевая рыбная продукция в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой, неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующей микрофлоры и гарантирующей микробиологическую стабильность и |
| | | безопасность продукта при температуре хранения не выше 6 °C в течение срока годности, установленного изготовителем |
| 21. | Какой метод применяют для оценки показателей качества рыбной продукции? | а) органолептический б) физический в) химический |
| 22. | (несколько правильных вариантов ответа) Какие физико-химические показатели качества | г) микробиологический а) определение массы нетто и массовой доли |
| 22. | характерны для пресервов? (несколько правильных вариантов ответа) | составных частей б) определение массовой доли хлористого натрия в) определение буферности |
| | | г) определение содержания жира |
| 23. | При контроле воздуха консервного производства определяют (несколько правильных вариантов ответа) | а) колиформыб) стафилококкив) плесневые грибыг) МАФАнМ |
| 24. | При высокой обсемененности соли ее прокаливают при температуре | а) 150 °C в течение 12 мин б) 120 °C в течение 30 мин в) 100 °C в течение 30 мин |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | |
| 25. | Какие функции выполняет производственная лаборатория на рыбоперерабатывающих предприятиях? | а) закупку сырья б) осуществляет входной контроль поступивших на предприятие сырья, полуфабрикатов, материалов, тары |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | в) проводит инспекционный контроль за соблюдением при производстве установленных рецептур, требований технологической документации |

| | | г) оформляет необходимые документы, |
|-----|---|--|
| | | удостоверяющие соответствие принятой готовой |
| | | продукции установленным требованиям |
| 26. | Какой метод нормирования позволяет | а) опытный метод |
| | получить более точные нормы труда? | б) статистический метод |
| | 1 13 | в) аналитический метод |
| | | г) метод нормирования по результатам суммарных |
| | | наблюдени. |
| 27. | Какая из норм относится к нормам результатов | а) норма времени |
| _,, | труда? | б) норма выработки |
| | TPJAu. | в) норма обслуживания |
| | | г) норма численности |
| 28. | Как называется величина затрат рабочего | а) норма выработки |
| 20. | времени на выполнение единицы работы, | б) норма времени |
| | устанавливаемая работнику или группе | в) норма времени |
| | работников (бригаде) соответствующей | г) норма численности |
| | | г) норма численности |
| | квалификации в определенных | |
| 20 | организационно-технических условиях? | |
| 29. | Какая существует зависимость между нормой | а) геометрическая |
| | выработки и нормой времени? | б) прямая |
| | | в) обратная |
| | | г) линейная |
| 30. | Как называется норма затрат труда, | а) нормой выработки |
| | выраженная количеством продукции, | б) нормой времени |
| | изготовленной в единицу рабочего времени? | в) нормой численности |
| | | г) нормой обслуживания |
| 31. | В числе основных функций маркетинга в | а) финансовая |
| | компании — | б) аналитическая |
| | | в) производственная (развитие ассортимента) |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | г) сбытовая (поддержка продаж) |
| | (· · · · · · · · · · · · · · · · · · · | д) управление персоналом |
| 32. | Эффективность маркетинговых мероприятий | а) результатам продаж |
| 32. | оценивается по | б) общей положительной оценке |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | в) рентабельности маркетинговых инвестиций |
| 33. | Для стратегического планирования необходим | а) вид анализа |
| 55. | для стратегического планирования необходим | б) логистический |
| | (uaguari na magauri nu magaugumaa amagma) | в) внутренний |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | |
| 2.4 | II. | г) внешний |
| 34. | Концепция маркетинга «Совершенствование | а) повышении эффективности системы |
| | товара» заключается в том, что основные | распределения |
| | усилия сосредоточены на | б) постоянном совершенствовании товара |
| | | в) сфере сбыта и стимулирования клиентов |
| | | г) определении нужд и потребностей целевых |
| | | рынков и на обеспечении желаемой |
| | | удовлетворенности |
| 35. | К ценности для потребителя относятся такие | а) ценность продукта |
| | факторы, как | б) ценность сопутствующих услуг |
| | | в) затраты времени |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | г) ценность персонала |
| | | д) денежные затраты |
| 36. | Стадия жизненного цикла продукта, на | а) внедрение |
| | которой проводится распродажа и уход с | б) зрелость |
| | рынка. | в) спад |
| 37. | Итогом сегментации рынка можно считать | а) целевые сегменты |
| | panna nomio vintara | б) план продаж оценку рынка |
| | | в) основные предложения по доработке |
| 38. | Укажите соответствие. В сетевом графике: | а) действительная работа; |
| 50. | | 1 ' |
| | 1. Процесс, требующий затрат времени и | б) работа-ожидание; |
| | ресурсов. | в) фиктивная работа. |
| | 2. Процесс, требующий только затрат времени. | |
| | 3. Логическая связь между двумя или | |
| | | |
| | несколькими работами (событиями), не требующая затрат труда, материальных | |

| | ресурсов и времени. | | |
|-----|---|---|--|
| 39. | Укажите соответствие. 1. Путь в сетевом графике — это 2. Полный путь сетевого графика — это 3. Критический путь сетевого графика — это | а) полный путь с максимальной продолжительностью; б) последовательность работ и событий, начинающаяся от исходного события и заканчивающаяся завершающим событием; в) любая непрерывная последовательность работ и событий. | |
| 40. | Документы входного контроля: | а) журналы входного контроля, основного и вспомогательного сырья; б) карты контроля | |
| 41. | Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и вспомогательных материалов – это | а) документы входного контроля; б) журналы контрольных точек. | |
| 42. | При внедрении системы ХАССП, необходимо: | а) программа производственного контроля б) программа бюджетного контроля в) программа «Меркурий. | |
| 43. | Ко вторичным источникам информации можно отнести (несколько правильных вариантов ответа) | а) интервью б) прессу в) интернет г) статистику д) эксперимент | |
| 44. | Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции – это | д) эксперимент а) документ, описывающий намерения и направление организации в той форме, как это сформулировано высшим руководством б) политика руководства компании по функционированию | |
| 45. | Цель составления блок-схемы производственного процесса? | а) технологическая блок-схема является простым схематическим рисунком процесса производства продукции, должна быть адекватной, точной, четко и понятно отражать реальные технологические процессы, применяемые на предприятии б) чтобы обеспечить пожарную безопасность | |
| 46. | Фиксация рисков и отклонений от технологии производства: | а) журнал критических контрольных точек б) технический надзор | |
| 47. | Контроль поступления сырья и продуктов животного происхождения фиксируется в: | | |
| 48. | Каким образом документируется поступающее сырье? | а) в журналах входного контроля поступающего сырья б) вносят записи по массе и длине в карты технологические | |
| 49. | Какое сырьё перерабатывается в технологической линии, которая имеет нижеприведенную структуру? | а) многкомпонентное сырьё с неизменным в процессе переработки составом в) многкомпонентное сырьё с извлечением ценных веществ г) однокомпонентное сырьё с неизменным в процессе переработки составом д) однокомпонентное сырьё с извлечением ценных веществ | |
| 50. | Что такое аппаратурные операции? | а) это машинные и автоматические операции, выполняемые в специальных агрегатах б) это операции, выполняемые на станках, установках, агрегатах при ограниченном участии | |

| г) это операции, выполняемые без применения машин, механизмов и механизированного инструмента д) это операции, выполняемые с помощью машин или ручного инструмента при непрерывном участии | рабочего в) это операции, выполняемые на автоматическом оборудовании или автоматических линиях |
|--|--|
| д) это операции, выполняемые с помощью машин или ручного инструмента при непрерывном участии | г) это операции, выполняемые без применения |
| | д) это операции, выполняемые с помощью машин |

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

средняя оценка ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка ≥ 3.7 и < 4.5 – средний уровень; средняя оценка ≥ 3.0 и < 3.7 – низкий уровень; средняя оценка < 3.0 – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

| No | Вопрос | |
|----|--|--|
| 1 | В чем отличие типовых и единичных технологических инструкций? | |
| 2 | Что обозначают первые 4 цифры в индексе ТУ (ТУ XXXX-XXX-XXXXXXXXX)? | |
| 3 | Какие разделы должны содержать Технические условия? | |
| 4 | Могут ли проекты Технических условий разрабатываться в инициативном порядке? | |
| 5 | Основным консервантом при посоле является | |
| 6 | Концентрация соли – это | |
| 7 | Созревание – это | |
| 8 | Выбор помола соли для посола определяется | |
| 9 | Концентрация соли в рыбе зависит от | |
| 10 | В зависимости от температуры посол бывает: | |
| 11 | Посол рыбы состоит из 2-х этапов – | |
| 12 | Применение полимерных пленочных покрытий для хранения рыбы в замороженном виде обеспечивает следующие преимущества: | |
| 13 | Изменяется ли при замораживании рыбная масса? | |
| 14 | Рецептура – это | |
| 15 | Коагуляционный процесс – это | |
| 16 | Коллоид – это | |
| 17 | – способность веществ поглощать теплоту при нагревании. | |
| 18 | Систему, которая не обменивается веществом с окружающей средой называют | |
| 19 | Какие задачи оптимизации можно решать в сервисе Поиск решений? | |
| 20 | Какие методы решения оптимизационных задач реализованы в сервисе Поиск решений? | |
| 21 | Какие необходимы действия, если в Поиске решений задача оптимизации не будет решена и отобразится | |
| | сообщение «Значения целевой ячейки не сходятся»? | |
| 22 | В чем суть проблемы поиска оптимальной комбинации продукции. | |
| 23 | В чем суть задачи оптимального использования ресурсов. | |
| 24 | При расчете расхода соли используют показатель | |
| 25 | Что входит в понятие «Параметры микроклимата»? | |
| 26 | От каких факторов зависит микроклимат на производстве? | |
| 27 | Приборы, предназначенные для определения количества радиоактивных веществ или потока ионизирующего излучения, называются | |
| 28 | К недостаткам тузлучного посола можно отнести | |
| 29 | Сушеная продукция отличается от вяленой содержанием | |
| 30 | В зависимости от вида посольной тары посол бывает: | |

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

средняя оценка ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка ≥ 3.7 и < 4.5 − средний уровень;

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПК-2

| Код и наименование | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в |
|----------------------|--|--------------------------------|
| компетенции | _ | формировании компетенции |
| ПК-2. Способен | ПК-2.1. Осуществляет входной контроль | Физическая и коллоидная химия |
| управлять качеством, | (верификацию) качества сырья, | Пищевая химия |
| безопасностью и | полуфабрикатов и вспомогательных | Технология продуктов из водных |
| прослеживаемостью | материалов. | биоресурсов |
| производства | ПК-2.2. Знает физические, химические, | Контроль качества и |
| продуктов питания из | биохимические, биотехнологические, | безопасности рыбы и рыбной |
| водных биоресурсов | микробиологические, теплофизические | продукции |
| и объектов | процессы, происходящие при производстве | Реометрия пищевого сырья и |
| аквакультуры | продуктов питания. | продуктов |
| | ПК-2.3. Анализирует качество | Метрология и основы |
| | производства продуктов питания из | технического регулирования |
| | водных биоресурсов и объектов | Системы управления качеством |
| | аквакультуры на технологических линиях | пищевых производств |
| | на соответствие требований технических | ХАССП как основа системы |
| | регламентов по качеству, безопасности и | менеджмента безопасности |
| | прослеживаемости производства продуктов | пищевого продукта |
| | питания из водных биоресурсов и объектов | Производственная практика – |
| | аквакультуры. | технологическая практика |
| | ПК-2.4. Применяет методы и средства | Производственная практика – |
| | сбора, обработки, хранения, передачи и | преддипломная практика |
| | накопления информации с использованием | |
| | базовых системных программных | |
| | продуктов в процессе производства. | |
| | ПК-2.5. Знает требования охраны труда, | |
| | санитарной и пожарной безопасности при | |
| | эксплуатации технологических линий. | |

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 формирована.

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 | Показатель оценки | |
|---|--|--|
| средства | | |
| 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.

| No | Вопрос | Варианты ответов |
|----|--|--|
| 1. | Укажите соответствие массообменных | |
| 1. | лроцессов и технологий. | а) диализ, обратный осмос б) сублимация |
| | процессов и технологии. 1. Диффузные процессы | в) абсорбция |
| | | |
| | 2. Мембранные процессы | г) электрофо |
| | 3. Тепломассообменные процессы | |
| | 4. Сорбционные процессы | |
| 2. | Диализ – это | а) процесс, в котором, при определённом давлении, растворитель (обычно вода) проходит через полупроницаемую мембрану из более концентрированного в менее концентрированный |
| | | раствор |
| | | б) очистка коллоидных растворов и субстанций |
| | | высокомолекулярных веществ от растворённых в них низкомолекулярных соединений при помощи |
| | | полупроницаемой мембраны |
| | | в) это движение жидкости через капилляры или |
| | | пористые диафрагмы под влиянием электрического |
| | T | ПОЛЯ |
| 3. | При переходе из твердого в жидкое | а) возрастает |
| | состояние энтропия | б) уменьшается |
| | | в) остается постоянной |
| 4. | К эмульсиям относят дисперсные системы с | а) твердой |
| | дисперсной фазой | б) жидкой |
| | | в) аморфной |
| 5. | Изотонические растворы – это растворы с | а) температурами |
| | одинаковыми | б)концентрациями |
| | | в) осмотическими давлениями |
| 6. | Какие липиды относятся к сложным? | а) гликолиппиды |
| | | б) жирные кислоты |
| | (несколько вариантов ответа) | в) триглицериды |
| | - | г) фосфолипиды |
| | | д) сфинголипиды |
| 7. | В результате реакции Майяра происходит | а) сахароза |
| | потемнение пищевых продуктов. Для | б) фруктоза |
| | протекания этой реакции требуется наличие | в) манноза |
| | аминогруппы и редуцирующего сахара. | |
| | Какие из нижеперечисленных углеводов | |
| | | , |

| | могут вступать в реакцию Майяра? | |
|-----|---|--|
| 8. | В ходе технологического процесса углеводы | а) мальтоза |
| | могут подвергаться различным | б) сахароза |
| | превращениям. Какие из | в) глюкоза |
| | нижеперечисленных углеводов могут | |
| | вступать в процесс спиртового брожения? | |
| 9. | Природа подкожного пожелтения | а) высвобождение каротиноидов из белково- |
| | мороженой рыбы при хранении, что не | липидного комплекса, который содержится в коже рыб |
| | связано с окислительной порчей – | б) реакция взаимодействия аминных групп |
| | | аминокислот и карбонильных соединений, которые |
| | | образуются в результате гидролитического распада белков и окисления жиров рыб |
| 10. | Какие липиды относятся к простым? | а) воски |
| 10. | какие липиды отпосится к простым: | б) жирные кислоты |
| | (несколько вариантов ответа) | в) триглицериды |
| | 1 | г) фосфолипиды |
| 11. | Химические реакции, связанные с | а) Окисление жиров |
| | превращением углеводородных радикалов: | б) Реакции присоединения |
| 12. | В процессе хранения мороженой рыбы при | а) прекращаются |
| | минус 18 °C процессы, вызывающие | б) замедляются |
| | физические, химические и биохимические | в) продолжаются |
| 4.5 | изменения в ее тканях | |
| 13. | Окислительные процессы в липидах при | а) перекисным числом, альдегидным числом |
| | холодильном хранении мороженой рыбы | б) перекисным числом, кислотным числом |
| | характеризуются следующими показателями: | в) альдегидным числом |
| 14. | В зависимости от характера посольной системы | а) сухой, тузлучный, смешанный |
| 14. | посол бывает: | б) с подмораживанием, холодный, теплый |
| | nocon oblique. | в) ящичный, стоповый, чановый, бочковой, баночный |
| | | г) равновесный (законченный) и неравновесный |
| | | (прерванный) |
| 15. | Для посола лучше использовать: | а) соль помола №1 |
| | | б) соль «Экстра» |
| | | в) соль помола №2 |
| 16. | Температура дымовоздушной смеси при | a) 20 °C |
| | холодном копчении не превышает: | б) 40 °C |
| 1.5 | ** | B) 60 °C |
| 17. | Установите соответствие: | а) тара, в которой рыбная продукция поступает |
| | 1. потребительская тара | потребителю |
| | инвентарная тара транспортная тара | б) тара, в которой перемещают рыбное сырье и полуфабрикаты при изготовлении рыбной продукции |
| | 3. Транспортная тара | в) тара, в которой транспортируют и хранят сырье, |
| | | готовую продукцию с мест промысла или с |
| | | предприятия в торгующие организации |
| 18. | Содержание влаги в вяленой рыбе | а) больше, чем в провесной |
| | - | б) меньше, чем в провесной |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | в) такое же, как и в провесной |
| | | г) больше, чем в сушеной |
| 19. | Каковы требования, предъявляемые к | а) устойчивость к низким температурам |
| | потребительской таре, при производстве | б) устойчивость к высоким температурам |
| | стерилизованных консервов: | в) герметичность |
| | (HOCKOTERO MUGONIENTES CAMPANIAN OS CAMPONIA) | г) коррозионная устойчивость д) устойчивость к избыточному внутреннему |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | д) устоичивость к изоыточному внутреннему давлению |
| 20. | При порче морских костистых рыб | а) аммиака |
| 20. | образуется большое количество: | б) формальдегида |
| | top | в) триметиламина |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | * |
| 21. | У свежей рыбы фильтрат: | а) слегка опалесцирует, рН – до 6,9 |
| | • • | б) слегка мутноватый, pH – 7,0-7,7 |
| | | в) мутный, рН 7,3 |
| 22. | В реакции на пероксидазу (бензидиновая | а) синюю окраску |

| | | T => |
|-----|---|--|
| | проба) вытяжка из жаберной ткани несвежей | б) коричневую окраску |
| | рыбы дает: | в) серую окраску |
| 23. | На какое количество групп классифицируют | a) III |
| | микроорганизмы по уровню патогенности? | 6) IV |
| | | B) VI |
| | | Γ) V |
| 24. | Тиндализация – | а) обработка до 100 °C |
| | | б) свыше 100 °C |
| | | в) дробное нагревание до 100 °C от 3-х до 5-ти раз с |
| | | промежутками 24 ч |
| | | г) несколько секунд до температуры выше 100 °C |
| 25. | Процесс пастеризации продукции | a) до 60 °C в течение 60 мин |
| | происходит при температуре | б) 70-80 °C в течение 30 мин |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | в) до 50 °C в течение 45 мин |
| 26. | Формы микробиологического контроля: | а) основной |
| | Topina minipolitici i totiloro nompoliti. | б) вспомогательный |
| | (несколько правильных вариантов ответа) | в) дополнительный |
| | (necrostorio inputationali supulatimos sinteenta) | г) добавочный |
| | | д) факультативный |
| 27. | Выборите осотрототрие межну | а) Солевой агар |
| ۷1. | Выберите соответствие между микроорганизмами и элективными/ | а) Солевой агар б) Среда Плоскирева (SS-агар), Висмут-сульфит агар |
| | | (вса) |
| | дифференциально-диагностическими | |
| | средами для их выделения | в) Среда Вильсон-Блера, Китт-Тароцци, Среда TSC |
| | 1. Salmonella spp. | (Oxoid) с добавлением Д-циклодекстрина (400 мг/л) и |
| | 2. Staphylococcus aureus | эмульсии яичного желтка (50 мг/л) |
| | 3. Clostridium perfringens | г) Среда Кесслер |
| | 4. БГКП | |
| 28. | При замораживании рыбных отходов потери | $a) \le 1.0 \%$ |
| | составляют (в % к массе отходов, | б) в формах с крышками – 0,5 % |
| | направляемых на замораживание): | в) в формах без крышек – 1,2 % |
| | | г) в формах с крышками – 1,5 % |
| | (несколько вариантов ответа) | |
| 29. | Какой документ устанавливает технологию | а) технологическая инструкция |
| | процесса производства продукции? | б) дорожная карта |
| | | в) технические условия |
| 30. | Установить взаимосвязь: | а) идентификация пищевой рыбной продукции |
| | 1.TP EAЭC 040/2016 | б) требования безопасности к специализированной |
| | 2.TP TC 021/2011 | пищевой продукции. |
| | | |
| 31. | Пищевая продукция для детского питания не | 1) этилового спирта более 0,2 % |
| | должна содержать: | 2) кофе натурального |
| | | 3) ядер абрикосовой косточки |
| | (несколько вариантов ответа) | 4) уксуса |
| | | 5) какао |
| | | 6) подсластителей, за исключением |
| | | специализированной пищевой продукции для |
| | | диетического лечебного и диетического |
| | | профилактического питания. |
| 32. | Какие существуют методы контроля | 1) органолептические, физико-химические |
| 22. | качества рыбной продукции? | 2)токсикологические, микробиологические |
| 33. | Какие существуют методы контроля | 1) микробиологические |
| 55. | безопасности сырья и рыбной продукции? | 2) паразитологические |
| | остописности сырых и рыонои продукции! | 3) токсикологические |
| | (несколько вариантов ответа) | 4) физические |
| 2.4 | | <u> </u> |
| 34. | Основные принципы квалиметрии: | |
| | (| качества объекта до тех пор, пока не установлены |
| | | условия и цели этой оценки |
| | (несколько вариантов ответа) | |
| | (несколько вариантов ответа) | б) Оценка каждого свойства на любом уровне |
| | (несколько вариантов ответа) | б) Оценка каждого свойства на любом уровне рассмотрения зависит от совокупности оценок свойств |
| | (несколько вариантов ответа) | б) Оценка каждого свойства на любом уровне рассмотрения зависит от совокупности оценок свойств более низких уровней. |
| | (несколько вариантов ответа) | б) Оценка каждого свойства на любом уровне рассмотрения зависит от совокупности оценок свойств более низких уровней. в) Оценка качества объекта на любом уровне |
| | (несколько вариантов ответа) | б) Оценка каждого свойства на любом уровне рассмотрения зависит от совокупности оценок свойств более низких уровней. |

| | | необходимых для принятия управляющих решений. |
|-----|--|---|
| | | г) основывается на обнаружении и подсчете числа |
| | | дефектов или бракованных деталей |
| 35. | Что такое «знак обращения на рынке»? | а) обозначение, служащее для информирования |
| | | приобретателей о соответствии выпускаемой в |
| | | обращение продукции требованиям технических |
| | | регламентов; |
| 2.6 | н с | б) штрих-код на вид продукции. |
| 36. | Что такое безопасность пищевой продукции? | а) состояние пищевой продукции, |
| | | свидетельствующее об отсутствии недопустимого |
| | | риска, связанного с вредным воздействием на человека |
| | | и будущие поколения; |
| 27 | 11 0 | б) продукты, имеющие защитную оболочку. |
| 37. | Найти соответствие. | а) защита прав и законных интересов граждан, |
| | 1)ФЗ «Об обеспечении единства измерений»; | общества и государства от |
| | 2) ФЗ «Техническом регулировании" | отрицательных последствий недостоверных |
| | | результатов измерений; |
| | | б) разработка, принятие, применение и исполнение |
| | | обязательных требований к продукции, применении и |
| | | исполнении на добровольной основе требований к |
| | | продукции, процессам проектирования (включая |
| | | изыскания), производства, строительства, монтажа, |
| | | наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, |
| | | реализации и утилизации, а также к выполнению работ |
| | | или оказанию услуг в целях добровольного |
| 20 | 0.77 | подтверждения соответствия |
| 38. | 9.Идентификация пищевой продукции – это | а) установление соответствия характеристик |
| | | пищевой продукции, указанных на маркировке, в |
| | | сопроводительных документах или иных средствах |
| | | информации, представляемым к ней требованиям; |
| 20 | 10.77 | б) проверка на безопасность. |
| 39. | 10.Партия пищевой продукции – это | а) определенное количество пищевой продукции |
| | | одного наименования, одинаково упакованной, |
| | | произведенной (изготовленной) одним изготовителем |
| | | по одному региональному (межгосударственному) |
| | | стандарту или национальному стандарту, и (или) |
| | | стандарту организации, и (или) иным документам |
| | | изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной |
| | | |
| | | документацией, обеспечивающей прослеживаемость |
| | | пищевой продукции; |
| 40 | C | б) продукция одного вида выпуска. |
| 40. | С какого процесса жизненного цикла | а) производство |
| | качество начинает реально воплощаться в | б) проектирование |
| | продукцию? | в) подготовка производства |
| 41 | C TOVOUS TOVO | a) 110 110 110 110 110 110 110 110 110 11 |
| 41. | С помощью какой процедуры строится | а) моделирование |
| | описание процесса? | б) прогнозирование |
| | | в) развертывания |
| 42 | C TOWER OPENING THE PROPERTY OF THE PROPERTY O | г) декомпозиции |
| 42. | С точки зрения широты ассортимента и | а) сравнительно узком ассортименте продукции |
| | темпов обновления продукции управление | б) продолжительном жизненном цикле продукции |
| | проектом наиболее целесообразно при | (технологии, спроса) |
| | (Haggeoff to Indahit Hill owners) | в) сравнительно широком ассортименте продукции |
| | (несколько правильных ответа) | г) высоких темпах обновления продукции (технологии, |
| 12 | Charava sanuary maharavany sa sanua | спроса) |
| 43. | Система защиты информации должна | а) объединить внутри себя законодательные, |
| | удовлетворять следующим требованиям: | технические и организационные способы защиты |
| | 1 | б) обеспечить защиту от всех реальных угроз |
| | (410040074400 447004 | n) n |
| | (несколько правильных ответа) | в) выполнить все операции в соответствии со строго |
| | (несколько правильных ответа) | определенными правилами |
| | (несколько правильных ответа) | 1 ' |

| | 0.5 |) II |
|-----|---|--|
| 44. | Обязательно ли в России внедрение НАССР | а) Да |
| | на пищевом предприятии? | б) Нет |
| | | в) Да, с оговорками. |
| 45. | С какого процесса жизненного цикла | а) производство; |
| | качество начинает реально воплощаться в | б) проектирование |
| | продукцию? | в) подготовка производства |
| 46. | Как определен функционал специалистов | а) Разрабатывать систему ХАССП |
| | группы ХАССП согласно определению в | б) Внедрять систему ХАССП |
| | ΓΟCT P 51705.1–2001? | в) Поддерживать в рабочем состоянии систему |
| | | ХАССП |
| | (несколько правильных ответа) | г) Решать вопросы подбора кадрового состава |
| | | специалистов группы ХАССП |
| | | д) Ничего из вышеперечисленного |
| 47. | К принципам разработки системы ХАССП в | а) в документах системы ХАССП или технологических |
| | том числе относятся: | инструкциях следует установить и соблюдать |
| | | предельные значения параметров для подтверждения |
| | | того, что критическая контрольная точка находится |
| | (несколько правильных ответа) | под контролем |
| | | б) документирование всех процедур системы, форм и |
| | | способов регистрации данных, относящихся к системе |
| | | ХАССП |
| | | в) разработка системы мониторинга, позволяющая |
| | | обеспечить контроль критических контрольных точек |
| | | на основе планируемых мер или наблюдений |
| | | г) разработка процедур проверки, которые должны |
| | | регулярно проводиться для обеспечения |
| | | эффективности функционирования системы ХАССП |
| | | д) разработка корректирующих действий и |
| | | применение их в случае отрицательных результатов |
| | | мониторинга |
| | | е) популяризация системы ХАССП среди сотрудников |
| | | предприятия/организации |
| | | ж) ничего из вышеперечисленного |
| 48. | Технический регламент Таможенного союза | а) формы и процедуры оценки (подтверждения) |
| | 021/2011 «О безопасности пищевой | соответствия объектов технического регулирования |
| | продукции» устанавливает | требованиям настоящего технического регламента |
| | | б) параметры измерения |
| 49. | Инновационные бизнес-идеи являются | а) творческой |
| | результатом деятельности. | б) управленческой |
| | | в) финансовой |
| | | г) производственной |
| 50. | С какого процесса жизненного цикла | а) производство |
| | качество начинает реально воплощаться в | б) проектирование |
| | продукцию? | в) подготовка производства |
| | Tronjadino. | 2) HOAL OLOBINA IIDOHODOAGELDA |

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

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.

| № пп | за каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов. Вопрос | |
|------|---|--|
| 1 | Сушка – | |
| 2 | Массоотдача — | |
| 3 | Роль влаги в обеспечении устойчивости при хранении пищевых продуктов. | |
| 4 | Антиокислители (антиоксиданты) – | |
| 5 | Дайте определение «ферментам» и укажите основные типы специфичности. | |
| 6 | Приведите названия пищеварительных ферментов. | |
| 7 | Целесообразность применения модифицированных крахмалов | |
| 8 | Какие критические контрольные точки выделяют при производстве рыбных консервов? | |
| 9 | Что такое эксгаустирование? | |
| 10 | Промышленная стерильность консервов – | |
| 11 | Стерильность – | |
| 12 | Реология – | |
| 13 | Согласно классификации по межфазному взаимодействию дисперсной фазы и дисперсной среды различают: | |
| 14 | Степень ненасыщенности жира характеризует число. | |
| 15 | Метод для определения вязкости - | |
| 16 | Обязательно ли в России внедрение НАССР на пищевом предприятии? | |
| 17 | Совместимы ли требования стандартов ИСО 9001–2015 и ИСО 22000–2018? | |
| 18 | Что такое индустрия 4.0? | |
| 19 | Пищевая химия – это раздел опытной химии, занимающийся изучением | |
| 20 | Зависит ли содержимое влаги в мясе рыбы от жирности? | |
| 21 | Какая рыба быстрее охлаждается? | |
| 22 | Окислительные процессы в липидах при холодильном хранении мороженой рыбы характеризуются следующими показателями: | |
| 23 | На какие группы подразделяют пресервы? | |
| 24 | Какие вещества, присутствующие в составе пресервов, обладают консервирующим эффектом? | |
| 25 | Для чего проводят панирование рыбы перед обжариванием? | |
| 26 | Как размещают рыбу на носители при горячем копчении? | |
| 27 | С какой целью подсушивают рыбу при горячем копчении? | |
| 28 | Глазируют ли рыбу, которая заморожена в льдосолевой смеси? | |
| 29 | Какими являются постоянные параметры в указанных процессах? Завершите предложения. | |
| | 1. Изотермический – процесс, протекающий при | |
| | 2. Изобарический – процесс, протекающий при | |
| 20 | 3. Изохорический – процесс, протекающий при | |
| 30 | Обязанности технолога на производстве | |

| 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-3.1. Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции ПК-3.2. Владеет технологиями менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ПК-3.3. Формирует ассортимент на основе стадий жизненного цикла продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ПК-3.4. Применяет принципы технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств. | Проектирование предприятий рыбной промышленности Экономика предприятий рыбной промышленности Маркетинг в рыбной отрасли Коммерческая деятельность предприятий (организаций) рыбохозяйственного комплекса Производственная практика — преддипломная практика |
| | ПК-3.5. Применяет методики расчета техно- экономической эффективности производства продуктов питания при выборе технических и организационных решений. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

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

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

Тест

| | 1 | ися получает т оалл, за неверный – 0 оаллов. |
|-----|---|--|
| | Вопрос | Варианты ответов |
| 1. | Ответственность за выбор площадки, | а) проектная организация |
| | подготовку необходимых материалов и | б) заказчик |
| | полноту их согласования несет | в) инвестор |
| | | г) строительная компания |
| 2. | Определение производственной мощности | а) 10 лет |
| | предприятия по сырью ведут на основе | б) 5 лет |
| | анализа данных не менее, чем за последние | в) 3 года |
| | | г) 2 года |
| 3. | При расчете производства кормовой | а) нормам расхода сырья |
| ٥. | рыбной муки применяют продуктовый | б) материальному балансу |
| | расчет по | в) нормам отходов и потерь |
| | pacaer no | |
| 4 | C | г) химическому составу |
| 4. | Склады цеха обычно размещают | а) в центральной части здания |
| | | б) у наружных стен здания |
| | | в) произвольно |
| 5. | Шаг колонн для многоэтажных зданий | а) 12 м |
| | составляет: | б) 6 или 12 м |
| | | в) 6 м |
| | | г) 18 м |
| 6. | Защитный слой кровли, предотвращающий | а) подложка |
| | проникновение атмосферных осадков | б) теплоизоляция |
| | внутрь здания, называется | в) пароизоляция |
| | | г) гидроизоляция |
| 7. | Установите соответствие. | а) 40 % списочного состава |
| , . | При расчете санитарно-бытовых | б) 60 % списочного состава |
| | помещений численность рабочих в | в) 80 % списочного состава |
| | наиболее многочисленной смене | , |
| | принимается в зависимости от количества | |
| | смен работы: | |
| | 1) при односменной работе | |
| | 2) при двухсменной работе | |
| | 3) при трёхсменной работе | |
| 8. | Установите соответствие между | а) для монтажа колонны |
| 0. | элементами столбчатого железобетонного | б) для установки фундамента на основание |
| | фундамента и их назначением | в) для распределения нагрузки от фундамента на |
| | 1) стакан | основание |
| | 2) плитная часть | оспование |
| | | |
| _ | 3) подошва | 2) |
| 9. | В зависимости от технологической схемы | а) перекрестным |
| | производственный поток может быть | б) горизонтальным |
| | | в) вертикальным |
| | (несколько правильных ответов) | г) смешанным |
| 10. | | а) расчетный метод |
| | применяют | б) макетный метод |
| | | в) планировочный метод |
| | (несколько правильных ответов) | г) объемный метод |
| 11. | 1. В качестве горизонтальных перекрытий | а) балки |
| | здания применяются | б) панели |
| | | в) фермы |
| | (несколько правильных ответов) | г) колонны |
| 12. | | а) инфильтрационная |
| | различают схемы общеобменной | б) приточная, |
| | вентиляции | в) приточно-вытяжная |
| | (несколько правильных ответов) | г) с рециркуляцией |
| 13. | | а) бюджетные ассигнования |
| 13. | инвестиций? | б) частные вложения зарубежных инвесторов |
| | miscornani. | в) кредиты банков |
| | | г) лизинговые поступления |
| i l | | |
| | | д) амортизационные отчисления |

| 1.4 | If warms have an | (a) ==================================== |
|-----|---|--|
| 14. | К каким факторам повышения | а) техническим |
| | производительности труда на предприятии | б) организационным |
| | относится внедрение новых видов | в) экономическим |
| | оборудования и технологиче-ских | г) социальным |
| | процессов, повышение качества сырья? | |
| 15. | Как называется постоянное возобновление | а) воспроизводство основного капитала |
| | капитала и его обновление путем | б) увеличение основного капитала |
| | приобретения новой техники лизинга, | в) кругооборот основного капитала |
| | реконструкции, технического | г) выбытие |
| | перевооружения модернизации и | |
| | капитального ремонта? | |
| 16. | | а) инновациями |
| | усовершенствованные технологии, виды | б) секретами фирмы |
| | продукции или услуг называются | в) вложениями в нематериальные активы |
| | | г) модернизация |
| 17. | Комплекс намеченных к реализации | а) инновационная политика предприятия |
| | инновационно-инвестиционных проектов и | б) инновационная программа предприятия |
| | мероприятий, согласованных по ресурсам, | в) инновационный продукт предприятия |
| | исполнителям и срокам их осуществления | г) инвестиционные предложения |
| | и обеспечивающих эффективное освоение | д) инвестиционные проекты |
| | новых технологий, производство | |
| | принципиально новых видов продукции, - | |
| | это | |
| 18. | Увеличение числа используемых | а) диверсификация деятельности |
| | технологий, расширение ассортимента | б) диверсификация рынка сбыта |
| | выпускаемой продукции, ориентация на | в) диверсификация закупок сырья и материалов |
| | различные социальные группы | г) диверсификация инвестиций |
| | потребителей, на предприятия разных | |
| | регионов и т.п., есть | |
| 10 | | 2) 2252-22-2 |
| 19. | Назовите источники финансовых ресурсов | а) собственные средства |
| | предприятия: | б) коммерческий кредит |
| | (| в) банковский кредит |
| 20 | (несколько правильных ответов) | г) дебиторская задолженность |
| 20. | | а) обеспечить товару известность |
| | оптимальному соотношению «цена- | б) свести к минимуму издержки в) получить прибыль |
| | качество», то производитель, в свою | г) снизить цены |
| 21 | очередь, стремится | 2) 22-22- |
| 21. | Что относится к оборотным активам | а) запасы |
| | предприятия? | б) здания |
| | | в) дебиторская задолженность |
| | (несколько правильных ответов) | г) денежные средства |
| | | д) уставный капитал |
| | *** | е) оборудование |
| 22. | Что относится к основным фондам | а) запасы |
| | предприятия? | б) здания |
| | | в) дебиторская задолженность |
| | (несколько правильных ответов) | г) денежные средства |
| | | д) уставный капитал |
| | | е) оборудование |
| 23. | Отметьте виды производственных | а) основные |
| | процессов на предприятии: | б) вспомогательные |
| | | в) технологические |
| | (несколько правильных ответов) | г) предметные |
| | | д) смешанные |
| 24. | Отметьте основные типы организации | а) технологическое |
| | производства: | б) параллельное |
| | - | в) серийное |
| | (несколько правильных ответов) | г) массовое |
| | | д) единичное |
| 25. | Дайте правильное определение понятиям: | а) выраженные в денежной форме текущие затраты |
| | 1. Производительность труда | предприятия на производство и реализацию продукции |
| | 2. Себестоимость продукции | б) совокупность средств (вкладов, взносов, долей) |
| | | -,F-Mers (Summas, Solitors, Moneil) |

| | 2.11 | |
|--------|---|---|
| | 3. Уставный капитал | учредителей в имущество при создании предприятия для обеспечения его нормального функционирования в соответствии с учредительными документами в) показатель эффективности использования работников предприятия, измеряемая количеством продукции, произведенной работником за единицу времени или |
| | | количество рабочего времени, затраченного на |
| | | производство единицы продукции |
| 26 | Какую стратегию охвата рынка | а) недифференцированный маркетинг |
| 20. | необходимо выбрать, если у фирмы | б) дифференцированный маркетинг |
| | ограниченные ресурсы на проведение | в) концентрированный маркетинг |
| | исследования рынка: | в) концентрированный маркетині |
| 27 | * | . \ |
| 27. | Укажите наибольшие потребительские | а) товары роскоши |
| | предпочтения людей среднего возраста, | б) товары первой необходимости |
| | имеющих высокие доходы: | в) товары пассивного спроса |
| 28. | | а) совершенствование производства |
| | свою деятельность, если основные усилия | б) совершенствование товара |
| | направлены на определение нужд и | в) интенсификация коммерческих усилий |
| | потребностей целевых рынков: | г) концепция маркетинга |
| | | д) социально-этичного маркетинга |
| 29. | Совокупность условий, при которых в | а) управление маркетингом |
| .ر ـــ | данный момент протекает деятельность на | б) маркетинговые исследования рынка |
| | рынке, определенное соотношение спроса | в) конъюнктура рынка |
| | и предложения – это: | 2) Nonstrikt Jpu politiku |
| 20 | | а) налиффарациировании и маркатичка |
| 30. | | а) недифференцированный маркетинг |
| | необходимо выбрать, если фирма | б) дифференцированный маркетинг |
| | поставляет на рынок единообразные | в) концентрированный маркетинг |
| | товары: | |
| 31. | Сегментацией рынка называется: | а) метод оценки потенциала фирмы с точки зрения рынка |
| | | б) разбивка покупателей или рынка на совокупность лиц |
| | | со схожими потребностями в отношении товара или |
| | | услуги |
| | | в) выделение товарных групп, пользующихся наиболее |
| | | высоким спросом на рынке |
| 32. | В практике маркетинга использование | а) осуществлять контроль сбыта |
| | каналов прямого сбыта позволяет | б) получать информацию о реакции потребителей на |
| | производителю получать следующие | товар |
| | преимущества: | в) обеспечивать доступную продажу товара на большой |
| | | территории |
| | (несколько вариантов ответа) | экономить финансовые средства при складировании, |
| | | хранении и реализации продукции |
| 33. | В практике маркетинга потребители | а) повышение доходов производителя |
| 55. | выделяют следующие негативные | б) сегментирование потребителей по различным |
| | результаты маркетинговой деятельности | признакам |
| | результиты миркетинговой деятельности | в) продажа некачественных или небезопасных в |
| | (несколько вариантов ответа) | обращении товаров |
| | (neekonoko bupuuninoo binociitu) | г) практика запланированного устаревания товаров |
| 24 | Поддерживающий маркетинг как вид | |
| 34. | | |
| | маркетинга, выделенный в зависимости от | б) направлен на поддержание существующего уровня |
| | состояния спроса, характеризуется | полноценного спроса |
| | следующим утверждениями | в) применяется в условиях возможного изменения |
| | | предпочтений потребителей и усиления конкуренции |
| | (несколько вариантов ответа) | г) направлен на сглаживание колебаний нерегулярного |
| | | спроса |
| 35. | | а) снижению себестоимости продукции |
| | маркетинговой деятельности | б) увеличению объемов производства |
| | производственной концепции, основное | в) расширению товарного ассортимента и номенклатуры |
| | внимание уделяет следующим аспектам | г) повышению уровня сервиса |
| | | |
| | (несколько вариантов ответа). | |
| 36. | | а) Используется для продвижения товаров и услуг, спрос |
| | маркетинга: | на которые сильно колеблется в течение года, месяца, дня |
| | 1. Конверсионный маркетинг | б) помогает привлечь внимание целевой аудитории к |
| | | , , , , , , , , , , , , , , , , , , , |

| и реабилитировать свой пр 37. Дайте правильное определение видам маркетинговых исследований: 1. Кабинетные исследования 2. Интервьюирование 3. RETAIL AUDIT и реабилитировать свой пр дистребуции, включают дистрибуции, рекламных м по исследуемой товарной г б) опираются на использов предполагают применение | авиться от негативного имиджа оодукт в глазах покупателей |
|--|--|
| и реабилитировать свой пр 37. Дайте правильное определение видам маркетинговых исследований: 1. Кабинетные исследования 2. Интервьюирование 3. RETAIL AUDIT и реабилитировать свой пр дистребуции, включают дистрибуции, рекламных м по исследуемой товарной г б) опираются на использов предполагают применение | |
| 37. Дайте правильное определение видам маркетинговых исследований: дистрибуции, рекламных м по исследуемой товарной г 2. Интервьюирование 3. RETAIL AUDIT б) опираются на использов предполагают применение | уодукт в тивим покупителен |
| маркетинговых исследований: дистрибуции, рекламных м по исследуемой товарной г 2. Интервьюирование б) опираются на использов предполагают применение | |
| маркетинговых исследований: дистрибуции, рекламных м по исследуемой товарной г 2. Интервьюирование б) опираются на использов предполагают применение | ппее анализ ассортимента. пен. |
| 1. Кабинетные исследования по исследуемой товарной г 2. Интервьюирование б) опираются на использов 3. RETAIL AUDIT предполагают применение | |
| 2. Интервьюирование б) опираются на использов предполагают применение | |
| 3. RETAIL AUDIT предполагают применение | |
| | |
| документами | тметодов расоты с |
| | щение с опрашиваемым, при |
| | нтервьюер) сам задает вопросы |
| и фиксирует ответы | первыер) сам задает вопросы |
| 38. Какие элементы коммерческой а) поставка товаров, устра | анение разногласий по |
| деятельности выполняются на этапе договорам | F 110-1-1-1-1 |
| формирования коммерческих связей: б) оформление коммерчес | ских связей, провеление |
| претензионной работы | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
| | нения договоров, заключение |
| договоров | ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~ |
| | в, определение источников |
| закупки, определение опти | |
| оценка собственной конкуу | |
| формы коммерческих связе | - |
| 39. Выберите правильный ответ: а) изучение товара | |
| «Коммерческая деятельность по сбыту б) анализ сбыта продукции | 1 |
| начинается с исследования товарного в) изучение емкости рынка | |
| рынка по направлениям: г) изучение конъюнктуры р | |
| д) изучение потребителей | 1 |
| е) анализ деятельности кон | нкурентов |
| 40. Хозяйственные связи по поставкам а) экономические, организа | • 1 |
| продукции включают: финансовые отношения ме | |
| покупателями | - |
| б) правовые и финансовые | отношения между |
| изготовителями и покупате | |
| в) экономические, организа | ационные отношения между |
| изготовителями и покупате | елями |
| г) экономические и финанс | совые отношения между |
| изготовителем и покупател | пем |
| 41. Партнерские связи – это: а) договорные отношения, | которые устанавливаются |
| между предпринимателями | и и позволяют каждому из них |
| достичь ожидаемого резули | ьтата за счет обмена |
| продуктами своей деятельн | ности |
| б) коммерческий обмен рез | |
| партнерами или объединен | ние их условий по инициативе |
| конкретного предпринимат | теля для получения |
| коммерческой выгоды | |
| в) целенаправленная деяте: | льность по синхронизации |
| материальных потоков оби | |
| ассортименту, качеству, ко | оличеству, срокам и месту |
| г) соглашение, которое име | |
| торговые операции, а основ | вной функцией оформления |
| , <u> </u> | бственности одного лица в |
| перехода имущества из соб | |
| перехода имущества из соб собственность другого | |
| перехода имущества из соб собственность другого 42. Какой офертой является - предложение о а) обычная оферта | |
| перехода имущества из соб собственность другого 42. Какой офертой является - предложение о продаже определенной партии товара б) твердая оферта | |
| перехода имущества из соб собственность другого 42. Какой офертой является - предложение о продаже определенной партии товара направленное на определенный круг лиц? в) публичная оферта | |
| перехода имущества из соб собственность другого 42. Какой офертой является - предложение о продаже определенной партии товара направленное на определенный круг лиц? в) публичная оферта г) свободная оферта | |
| перехода имущества из соб собственность другого 42. Какой офертой является - предложение о продаже определенной партии товара направленное на определенный круг лиц? 43. Какие экономические факторы оказывают перехода имущества из собсовтвенность другого а) обычная оферта б) твердая оферта в) публичная оферта г) свободная оферта а) изменение численность | и населения, объем и структура |
| перехода имущества из соб собственность другого 42. Какой офертой является - предложение о продаже определенной партии товара направленное на определенный круг лиц? 43. Какие экономические факторы оказывают влияние на торговый ассортимент: перехода имущества из собсобственность другого а) обычная оферта б) твердая оферта в) публичная оферта г) свободная оферта а) изменение численности товарного предложения | |
| перехода имущества из соб собственность другого 42. Какой офертой является - предложение о продаже определенной партии товара направленное на определенный круг лиц? 43. Какие экономические факторы оказывают перехода имущества из собсовтвенность другого а) обычная оферта б) твердая оферта в) публичная оферта г) свободная оферта а) изменение численность | |
| перехода имущества из соб собственность другого 42. Какой офертой является - предложение о продаже определенной партии товара направленное на определенный круг лиц? 43. Какие экономические факторы оказывают влияние на торговый ассортимент: 43. Какие экономические факторы оказывают влияние на торговый ассортимент: 44. Какие экономические факторы оказывают об изменение численности товарного предложения б национальные обычаи, денежные доходы населения | численность населения, ия, мода |
| перехода имущества из соб собственность другого 42. Какой офертой является - предложение о продаже определенной партии товара направленное на определенный круг лиц? 43. Какие экономические факторы оказывают влияние на торговый ассортимент: 43. Какие экономические факторы оказывают влияние на торговый ассортимент: 44. Какие экономические факторы оказывают об изменение численности товарного предложения об национальные обычаи, денежные доходы населены в) денежные доходы населены | численность населения, |

| | | предложения |
|-----|-------------------------------------|---|
| | | г) социальный состав населения, уровень культуры, |
| | | мода, денежные доходы населения |
| 44. | | д) непосредственный контроль |
| | который можно использовать в | е) стандартизация результатов труда |
| | коммерческой деятельности? | ж) стандартизация процессов труда |
| | | з) договорные отношения |
| | (несколько правильных ответов) | , |
| 45. | | а) сокращение издержек обращения |
| | торговле – это: | б) установление розничных цен ниже рыночных |
| | | в) формирование торгового ассортимента |
| | (несколько правильных ответов) | г) поставка в соответствии с утвержденным графиком |
| | | д) ритмичность товарооборота |
| 46. | К коммерческим процессам относятся | а) изучение и прогнозирование спроса |
| | | б) заключение договоров на поставку товаров |
| | (несколько правильных ответов) | в) рекламно-информационная работа |
| | | г) хранение товаров |
| 47. | | а) формирование конкурентных цен закупки и продажи |
| | торговле – это: | товаров |
| | | б) стимулирование сбыта |
| | (несколько правильных ответов) | в) увеличение объемов поставки товаров |
| | | г) сокращение частоты поставок товаров |
| | | д) сложности в размещении и хранении товаров |
| 48. | | а) форма сотрудничества, когда одна из сторон берет |
| | 1. Производственная корпорация | обязательства финансировать реализацию проекта |
| | 2. Проектное финансирование | другого партнера с условием возврата вложенного |
| | 3. Управление по контракту | капитала, как правило, в товарной сфере |
| | | б) форма отношений, когда один из предпринимателей |
| | | передает другому ноу-хау в области управления, а другой |
| | | обеспечивает инвестирование |
| | | в) форма сотрудничества, при которой организуется |
| | | законченный производственный цикл всеми |
| | | сотрудничающими партнерами, а каждый из них |
| | | выполняет свою часть работ в рамках единого |
| | | производственного процесса, коммерческая выгода |
| | | распределяется пропорционально договору участия |
| 49. | _ | а) что включают прочие условия договора |
| | элементам договора: | б) что является предметом договора |
| | 1. Цена договора и порядок расчетов | в) что отражается в преамбуле договор |
| | 2. Место подписание договора | |
| | 3. Разного рода санкции | |
| 50. | Инновационные бизнес-идеи являются | а) творческой |
| | результатом деятельности | б) управленческой |
| | | в) финансовой |
| | | г) производственной |

| 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.

| No | Вопрос |
|----|---|
| ПП | Вопрос |
| 1 | Какими факторами определяется выбор технологии производства? |
| 2 | Под площадкой для строительства предприятия понимается |
| 3 | На генеральном плане промышленного предприятия изображают: |
| 4 | Промышленные здания классифицируют |
| 5 | Какие бывают основания для здания? |
| 6 | По функциональному назначению промышленные здания подразделяют на |
| 7 | Что относится к неиспользуемым отходам? |
| 8 | Какие затраты называются комплексными? |
| 9 | Что понимается под неэффективными затратами? |
| 10 | Перечислите основные технико-экономическим факторы снижения себестоимости товарной продукции. |
| 11 | В чем особенность оптовых цен на продукцию? |
| 12 | Перечислите затратные методы ценообразования. |
| 13 | Из чего состоит валовой доход предприятия? |
| 14 | Раскройте понятие рентабельности. |
| 15 | Дайте определение конкурентоспособности товара. |
| 16 | В чем заключается стратегия маркетинга? |
| 17 | В чем заключается инновационная технологическая стратегия |
| 18 | В чем проявляется коммерческий риск? |
| 19 | Дайте определение понятию покупательского поведения. |
| 20 | На какие виды можно подразделить покупателей? |
| 21 | Охарактеризуйте маркетинговых посредников. |
| 22 | Дайте определение точки безубыточности. |
| 23 | Какие каналы сбыта используются для продвижения товаров на рынок в условиях рыночных отношений? |
| 24 | Охарактеризуйте виды сбыта. |
| 25 | Раскройте сущность коммерческой триангуляции. |
| 26 | Раскройте суть инвойс-дискаунтинга. |
| 27 | Охарактеризуйте договор публичной оферты. |
| 28 | Дайте определение понятию аренды. |
| 29 | Укажите какие затраты относятся к производственным и непроизводственным. |
| 30 | Категории непроизводственных затрат: |
| | |

| 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 | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплины, участвующие в |
|-------------------------|--|-----------------------------|
| компетенции | | формировании компетенции |
| ПК-4. Способен | ПК-4.1. Определяет круг задач в рамках | Технология продуктов из |
| формулировать задачи | поставленной цели научного | водных биоресурсов |
| научного исследования в | исследования в области технологии | Основы научных исследований |
| области технологии | продуктов питания из водных | |
| продуктов питания из | биоресурсов и аквакультуры. | |
| водных биоресурсов, | ПК-4.2. Представляет результаты | |
| реферировать научные | научных исследований в виде тезисов | |
| труды, составлять | доклада, рефератов, презентации на | |
| аналитические обзоры | русском и/или иностранном языках в | |
| накопленных мировой | соответствии с нормами и правилами, | |
| наукой сведений | принятыми в научном сообществе. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

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

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень;

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

Тест

| Вопрос | Варианты ответов |
|------------------------------------|--------------------------|
| Большую насыпную массу имеет рыба: | а) мелкая |
| | б) крупная |
| | в) рыба средних размеров |
| Большую плотность имеет рыба: | а) тощая |
| | б) жирная |
| | в) средней жирности |

| Fa | 2) |
|--|---|
| Большую теплоемкость имеет рыба: | а) тощая |
| | б) жирная |
| D | в) средней жирности |
| Возможное содержание влаги в мясе | a) 20 |
| промысловых рыб, %: | 6) 30 |
| | B) 40 |
| D. 6 | r) 50 |
| Рыб относят к категории особо жирных при | a) 4 |
| содержании липидов в мясе, %: | 6) 10 |
| | B) 13 |
| | г) более 15 |
| К категории белковых относят рыб с | a) 5 |
| содержанием белка в мясе, %: | 6) 8 |
| | в) 10-15 |
| | r) 15-20 |
| | д) более 20 |
| Рыбный запах свежевыловленной рыбы | а) органических кислот |
| обусловлен наличием в мясе рыбы: | б) аминов |
| | в) гликогена |
| | г) эфиров |
| | д) гидроперекисей |
| Какой белок преимущественно содержится | а) миоген |
| в соединительной ткани рыб? | б) миозин |
| | в) коллаген |
| | г) актин |
| Какая из аминокислот используется для | а) тирозин |
| определения пищевой ценности белков | б) триптофан |
| рыбы: | в) пролин |
| Какой показатель используется для | а) водородное число |
| определения окислительной порчи рыбы: | б) карбонильное число |
| TC 14 | в) перекисное число |
| Какой показатель используют для | а) ФТА (формольнотитруемый азот) |
| характеристики состояния влаги в тканях | б) ВУС (влагоудерживающую способность) |
| рыбы: | в) водорастворимые белки |
| Какие вещества тканей рыб используют для | а) влага и углеводы |
| расчета калорийности: | б) белок и липиды |
| П | в) минеральные вещества |
| По каким органолептическим признакам | а) глаза выпуклые, с прозрачной роговицей |
| можно считать, что рыба свежая? | б) чешуя глянцевая |
| | в) мясо вдоль позвоночника красноватое |
| (несколько вариантов ответа) | г) мясо имеет серо-белый цвет и с трудом отделяется от |
| D | костей |
| В чем заключается пищевая ценность | а) белки рыбы содержат незаменимые аминокислоты |
| рыбы? | б) после тепловой обработки белки рыбы легко усваиваются |
| | организмом человека |
| (несколько вариантов ответа) | в) большая длина рыбы |
| Из каких продуктов переработки рыбы | а) кости позвоночника |
| производится костная мука? | б) мышцы |
| (несколько вариантов ответа) | в) шкура |
| Какие вещества тканей рыб используют для | а) вода |
| расчета калорийности? | б) белок |
| (Haanari na aanuaumaa amaama) | в) липиды |
| (несколько вариантов ответа) | г) углеводы |
| Какие вещества применяют для увеличения | а) антисептики |
| сроков хранения охлажденной рыбы? | б) антибиотики |
| (несколько вариантов ответа) | в) кислоты |
| Соотнесите вид рыбного продукта с его | а) имеет температуру от 5 до минус 1 °C |
| признаками: | б) цвет естественный, консистенция после оттаивания плотная |
| 1. мороженое филе | б) имеет температуру в толще мышц не выше минус 8 °C |
| охлажденная рыба мороженая рыба | |
| э мороженая рыба | |
| | -) |
| Установите правильную последовательность проведения | а) приготовление полуфабрикатов б) вымачивание рыбы, если она соленая |

| механической кулинарной обработки рыбы. | в) разделка рыбы |
|--|---|
| мехини неской кулинарной обрасотки рыбы. | г) размораживание рыбы |
| | -) |
| К пелагическим рыбам относятся: | а) сельдь |
| • | б) бычок |
| | в) тунец |
| (несколько вариантов ответа) | г) сайра |
| | д) лещ |
| К донным рыбам относятся: | а) сардина |
| | б) камбала |
| (несколько вариантов ответа) | в) сазан |
| | г) карась |
| В понятие «отходы» рыбы входят | а) голова |
| следующие части тела, отделяемые при | б) чешуя |
| разделке: | в) тушка |
| | |
| (несколько вариантов ответа) | |
| Какие из перечисленных рыб имеют | а) акула |
| несимметричное тело: | б) камбала |
| | в) скат |
| (несколько вариантов ответа) | г) палтус |
| Укажите верное соответствие между видом | a) 3 суток, при t = от 0 до +8 °C |
| рыбной продукции и температурой, а также | б) 3 суток, при t = от минус 2 до +2 °C |
| сроком ее хранения: | в) 15 суток, при t = от минус 5 до 0 °C |
| 1. рыба холодного копчения | |
| 2. рыба горячего копчения | |
| 3. охлажденная рыба | |
| Следует ли размораживать мелкую рыбу в | а) следует |
| дефростерах погруженного типа? | б) не следует |
| | в) на усмотрение производителя |
| Какие существуют способы охлаждения | а) естественное и искусственное |
| рыбы? | б) циркулирующей морской водой, мелкодробленым льдом, |
| | орошением |
| T. (| в) быстрое и медленное |
| Проблема – это | а) требующее проверки и доказывания предположение о |
| | причине, которая вызывает определенное следствие |
| | б) логически организованное знание, концептуальная система |
| | знаний, которая адекватно и целостно отражает определенную |
| | область действительности |
| | в) сложная теоретическая или практическая задача, способы |
| Managemana | решения которой неизвестны или известны не полностью. |
| Моделирование – это | а) получение знаний об объекте исследования с помощью его заменителей – аналога объекта. |
| | |
| | б) искусственное воспроизведение явления, процесса в заданных |
| | условиях, в ходе которого проверяется выдвигаемая гипотеза в) способ познания, основанный на непосредственном |
| | восприятии свойств предметов и явлений при помощи органов |
| | чувств. |
| Понятие "факт" употребляется в значении: | |
| попятие фикт употреоляется в значении. | а) объективное событие, результат, относящийся к объективной реальности (факт действительности) либо к |
| | сфере сознания и познания (факт сознания) |
| | б) знание о каком-либо событии, явлении, достоверность |
| | которого доказана (истина) |
| | в) предложение, фиксирующее знание, полученное в ходе |
| | наблюдений и экспериментов |
| | г) Все определения верны |
| Документальный метод исследования – | а) методов эмпирического уровня |
| | б) частных методов исследований |
| пример | в) методов теоретического уровня. |
| Боковик – это | а) часть таблицы, содержащая заголовки |
| DUNUBRIK — JIU | б) крайняя левая графа таблицы, содержащая информацию, |
| | связанную с горизонтальными рядами |
| | в) часть таблицы, содержащая примечания |
| | в) часть таолицы, содсржащая примечания |

| б) о в) у при Выберите правильное обозначение единиц: а) 5 б) 5 в) 2 Внесистемные единицы, допускаемые к применению наравне с единицами СИ: в) о г) при При выборе метода исследований следует учитывать его: б) г ква. в) | сомбинация знаков, выражающих какое-либо предложение описание, изображение чего-нибудь в главных черта условное изображение соотношения величин в их динамике помощи геометрических фигур (10 кВт, 65 %, 25 °C (10 кВт, 84 ° C, 55,7% (13° C, 1825м, 54 млн. т мл. кг, с, А, К, моль мл. т, мин, сут, га, л мб/мин, миля, уз, г, кг Все указанные единицы, временно допускаются к менению. |
|---|--|
| Выберите правильное обозначение единиц: а) 5 б) 5 в) 2 Внесистемные единицы, допускаемые к применению наравне с единицами СИ: при выборе метода исследований следует учитывать его: в) упри при при выборе метода исследований следует ква. в) и ква. в) | ссловное изображение соотношения величин в их динамике помощи геометрических фигур 60 кВт, 65 %, 25 °C 60кВт, 84 ° C, 55,7% 63° C, 1825м, 54 млн. т 11, кг, с, А, К, моль 11, т, мин, сут, га, л 11 моб/мин, миля, уз, г, кг Все указанные единицы, временно допускаются к менению. |
| При Выберите правильное обозначение единиц: а) 5 б) 5 в) 2 Внесистемные единицы, допускаемые к применению наравне с единицами СИ: при При выборе метода исследований следует учитывать его: при при при при при при при | помощи геометрических фигур 0 кВт, 65 %, 25 °C 60кВт, 84 ° С, 55,7% 23 ° С, 1825м, 54 млн. т 1, кг, с, А, К, моль 1, т, мин, сут, га, л 16/мин, миля, уз, г, кг Все указанные единицы, временно допускаются к менению. |
| Выберите правильное обозначение единиц: а) 5 б) 5 в) 2 Внесистемные единицы, допускаемые к применению наравне с единицами СИ: в) о г) при При выборе метода исследований следует учитывать его: в 5 г ква. в) | 60 кВт, 65 %, 25 °C 60кВт, 84 ° С, 55,7% 63° С, 1825м, 54 млн. т и, кг, с, А, К, моль и, т, мин, сут, га, л мб/мин, миля, уз, г, кг Все указанные единицы, временно допускаются к именению. |
| При выборе метода исследований следует учитывать его: 6) 5 8) 2 8) 8 6) 5 8) 2 8) 9 8) 0 7) При выборе метода исследований следует учитывать его: | 50кВт, 84 ° С, 55,7% 13° С, 1825м, 54 млн. т п, кг, с, А, К, моль п, т, мин, сут, га, л об/мин, миля, уз, г, кг Все указанные единицы, временно допускаются к именению. |
| В 2 В 2 В 3 В 3 В 3 В 4 В 4 В 4 В 4 В 4 В 4 В 4 | 3° С, 1825м, 54 млн. т л, кг, с, А, К, моль л, т, мин, сут, га, л юб/мин, миля, уз, г, кг Все указанные единицы, временно допускаются к именению. |
| Внесистемные единицы, допускаемые к б) ч б) ч в) о г) при При выборе метода исследований следует ква. в) е | и, кг, с, А, К, моль и, т, мин, сут, га, л иб/мин, миля, уз, г, кг Все указанные единицы, временно допускаются к именению. |
| применению наравне с единицами СИ: б) ч в) о г) при При выборе метода исследований следует учитывать его: б) г ква. в) | і, т, мин, сут, га, л юб/мин, миля, уз, г, кг Все указанные единицы, временно допускаются к именению. |
| В) о г) при При выборе метода исследований следует учитывать его: В) о г) при при следует а) э б) г ква. в) в | б/мин, миля, уз, г, кг Все указанные единицы, временно допускаются к именению. |
| При выборе метода исследований следует а) экучитывать его: б) г ква. в) | Все указанные единицы, временно допускаются к менению. |
| При выборе метода исследований следует а) эсучитывать его: б) г ква. в) | менению. |
| При выборе метода исследований следует а) эсучитывать его: б) г ква. в) | |
| учитывать его: б) г ква: в) | ффективность, экономичность: |
| учитывать его: б) г ква: в) | |
| ква. в) | простоту, т.е. доступным исследователю соответствующей |
| B) | лификации |
| | лификации безопасность, научность, допустимость с точки зрения |
| | основность, научность, допустимость с точки зрения рали и норм права |
| | 1 1 |
| | се ответы верны |
| | сли сокращение образовано выбрасыванием средней части |
| | ва и заменой ее дефисом, например: изд-во (издательство), |
| | т, ин-т, р-н (район), хоз-во (хозяйство); |
| | после сокращенных обозначений единиц физических |
| | ичин, например: 5 г, 10 кг, 1 т, 20 мм, 50 см |
| | буквенных аббревиатурах |
| , | се ответы верны |
| Являются ли нарушением авторского права а) д | |
| несанкционированное использование б) н | |
| | зависимости от объема использованных материалов |
| | олько в случае фальсификации материала |
| Должны ли все соавторы обязательно дать а) Д | |
| согласие на публикацию? б) Н | Те т |
| в) Е | З зависимости от долевого участия |
| г) Н | Не всегда. Демократический подход. |
| Выберите вариант правильного указания а) (| $100 \pm 0.1) \text{ kg}$ |
| вначений величин с предельными б) 1 | $00.0 \pm 0.1 \text{ kg}$ |
| отклонениями: в) 5 | $60 \text{ g} \pm 1 \text{ g}$ |
| (несколько вариантов ответа) | |
| 1 / | ,0 млн. т |
| 1 1 | 4мм |
| (несколько вариантов ответа) | |
| - · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | 5 °C |
| | 5,754 млрд руб. |
| | 4 экз. |
| | 3,9 шт |
| | .,73 тыс. т. |
| | 5 мин |
| | 06 гр |
| Выберите правильное обозначение единиц: а) 5 | |
| , , | 3 кг. |
| , , | 3 кг |
| r) 3 | |
| д) 6 | 5,0л |
| Схема данных состоит из: а) с | имволов данных |
| | символов процесса, который следует выполнить над |
| 0) | НЫМИ |
| ' | |
| дан | символов линий, указывающих потоки данных межлу |
| дан (несколько вариантов ответа) дан в) | символов линий, указывающих потоки данных между |
| (несколько вариантов ответа) дан в) про | оцессами и (или) носителями данных |
| (несколько вариантов ответа) дан про | нессами и (или) носителями данных специфических символов: линий (канал связи, передача |
| дан в) про г) с упр | оцессами и (или) носителями данных |

| Укажите соответствие 10-го множителя и | а. кило (км) |
|--|---|
| приставки: | б. мега (Мпа) |
| $1.\ 10^9$ | в. гига (ГГц) |
| 2.10^6 | г. тетра (ТВт) |
| $3. 10^3$ | • ` ` ' |
| $4. \ 10^{12}$ | |
| Укажите соответствие 10-го множителя и | а. деци (дм) |
| приставки: | б. милли (мм) |
| 1. 10 ⁻¹ | в. нано (нм) |
| 2. 10 ⁻⁶ | г. микро (мкс |
| 3. 10 ⁻³ | 1. MIRPO (MRC |
| 4. 10 ⁻⁹ | |
| | |
| Выберите правильное сокращение слов | а. изд. |
| 1. Издательство | б. изд-во |
| 2. Изобретение | в. изобр. |
| 3. Автореферат | г. изобрет. |
| 4. Институт | д. автореф. |
| 5. Высшие учебные заведения | е. авт. |
| 6. Год, годы | ж. ин. |
| | 3. Г., ГГ. |
| | и. вуз |
| | к. ВУЗ |
| | л. ин-т |
| | |
| Выберите соответствие символов и | |
| описаний | a. O |
| 1. Данные, носитель не определен | ··· O |
| 2. Предопределенный процесс | б |
| 3. Процесс | 0 |
| 4. Решение, блок «условие» | |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | В. |
| 5. Символ отображает альтернативную | |
| связь между двумя или более символами. | Γ. |
| 6. Соединение. Символ отображает выход в | |
| часть схемы и вход из другой части этой | Д |
| схемы и используется для обрыва линии и | |
| продолжения ее в другом месте | e. |
| | |
| | ш |
| | |
| Выберите соответствие единиц массы | а. 100 кг |
| 1. Тонна | б. 453,59237 г (амер.) |
| 2. Фунт | в. 0,2 г |
| 3. Центнер | г. 40 фунтов=16,380 кг |
| 4. Пуд | д. 1000 г |
| 5. Карат | е. 1,016 т |
| 6. Англ. тонна | C. 1,010 1 |
| o. Ani ii. Ionna | |
| Divisionium accompanium arrestation arrest | а. 10 ⁻³ м |
| Выберите соответствие единиц измерения | а. 10° м б. 10° м |
| расстояния: | |
| 1. Километр (км) | B. 10^{-6} M |
| 2. Нанометр (нм) | г. 10 ⁻² м |
| 3. Сантиметр (см) | д. 1852,0 м |
| 4. Микрометр (мкм) | e. 10^3 M |
| 5. Миллиметр (мм) | |
| 6. Морская миля (междунар.) | |
| Укажите соответствие: | а. Краткое изложение содержания книги, статьи и т. п. |
| 1. Тезисы | б. Кратко сформулированные основные положения, главные |
| 2. Доклад | мысли научного труда, статьи, доклада |
| | мысли научного труда, статьи, доклада |
| 3. Реферат | в. Сочинение небольшого объёма по какому-либо частному |
| Реферат Эссе | в. Сочинение небольшого объёма по какому-либо частному |
| 4. Эcce | в. Сочинение небольшого объёма по какому-либо частному вопросу, написанное в свободной, индивидуально-авторской |
| | в. Сочинение небольшого объёма по какому-либо частному |

| д. Тип науч | ной публика | ции | , статья, в кот | орой анал | шзир | уется |
|-------------|-------------|-----|-----------------|-----------|------|-------|
| | | | рмация по опре | | | атике |
| е. Доклад, | сообщение | O | выполнении | взятых | на | себя |
| обязательст | ΓВ. | | | | | |

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

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 $\leq 3,0$ – недостаточный уровень.

Задание открытого типа

| | За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл, за неверный – 0 баллов. | |
|----|--|--|
| No | Вопрос | |
| 1 | От чего зависит скорость насыщения воды кислородом? | |
| 2 | Как влияет температура воды на процесс содержания живой рыбы | |
| 3 | Перечислите технологические задачи охлаждения рыбы. | |
| 4 | Перечислите недостатки, присущие охлаждению льдом. | |
| 5 | В чём особенности замораживания в жидком азоте? | |
| 6 | Как делятся способы размораживания в зависимости от характера передачи продукту теплоты? | |
| 7 | Какие свойства поваренной соли влияют на процесс посола? | |
| 8 | Как изменяется дозировка соли при производстве пряной и маринованной продукции? | |
| 9 | Как разделяют икру рыб по размерам? | |
| 10 | Как определить, что икра осетровых просолилась? | |
| 11 | В чем заключается суть процесса сублимации? | |
| | Укажите этапы процесса вяления. | |
| 13 | Как сократить продолжительность вяления рыбы в искусственных условиях? | |
| 14 | Процесс образования коптильного дыма включает: | |
| 15 | Укажите этапы процесса вяления. | |
| 16 | С какой целью подсушивают рыбу при горячем копчении? | |
| 17 | От чего зависит продолжительность проваривания рыбы при горячем копчении? | |
| 18 | В чем заключается электрокопчение рыбы? | |
| 19 | Опишите процесс поглощения растительного масла рыбой при её обжаривании. | |
| 20 | Чем отличается видимая ужарка от истинной? | |
| 21 | Как оценить качество растительного масла при обжаривании? | |
| 22 | Что такое промышленная стерильность консервов? | |
| 23 | Опишите изменения консервов при стерилизации. | |
| 24 | Как изменяется растительное масло при обжаривании рыбы? | |
| 25 | Укажите преимущество консервирования рыбы холодом в сравнении с посолом. | |
| 26 | Какой вид льда имеет большую объемную массу? | |
| 27 | Какие виды микроорганизмов преобладают на охлажденной рыбе? | |
| 28 | Как подразделяется сырье, предназначенное для производства кормовых продуктов, по содержанию в нём жира? | |
| 29 | Перечислите основные способы производства кормовой рыбной муки | |
| 30 | Обязательный комплекс документов для выработки продукции включает: | |
| | | |

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

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 использовать | ПК-5.1. Применяет знания, | Интеллектуальная собственность в |
| знания и навыки в области | подходы и методический аппарат | профессиональной деятельности |
| технологии продуктов | при решении профильных научно- | |
| питания из водных | исследовательских задач. | |
| биоресурсов и аквакультуры | ПК-5.2. Владеет навыками | |
| при решении научно- | проведения патентных | |
| исследовательских задач | исследований с целью | |
| | определения показателей | |
| | технического уровня | |
| | проектируемых технологий | |
| | продуктов из водных биоресурсов | |
| | и объектов аквакультуры. | |

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 формирована.

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 ≥ 4,5 – высокий уровень;

средняя оценка ≥ 3.7 и < 4.5 – средний уровень;

средняя оценка ≥3,0 и < 3,7 – низкий уровень

средняя оценка < 3,0 – недостаточный уровень.

ОЦЕНКА УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

Тест

| | Вопрос | Варианты ответов |
|----|--|---|
| 1. | Согласно ГК РФ интеллектуальной | а) произведения науки, литературы и искусства |
| | собственностью являются | б) программы ЭВМ |
| | | в) базы данных |
| | (несколько вариантов ответа) | г) фонограммы |
| | , | д) изобретения |
| | | е) фирменные наименования |
| | | ж) исполнения |
| | | з) товарные знаки |
| | | и) концертные билеты |
| 2. | Евразийский патент охватывает | а) Европейского союза |
| | территорию: | б) только России |
| | | в) Туркменистана, Республики Таджикистан, Азербайджанской |
| | (несколько вариантов ответа) | Республики, Кыргызской Республики и Республики Армения |
| | | г) Беларусь, Российской Федерации, Республики Казахстан |
| 3. | Преимуществом патентной | а) оперативность |
| | информации является её: | б) конфиденциальность |
| | | в) краткость |
| | (несколько вариантов ответа) | г) достоверность |
| | | д) четкость и лаконичность изложения сведений о техническом |
| | | решении |
| 4. | В Российской Федерации | а) Конституция РФ |
| | основными источниками права | б) Гражданский кодекс РФ |
| | интеллектуальной собственности | в) федеральные законы |
| | являются: | г) подзаконные нормативно-правовые акты |
| | | д) нормативно-техническая документация |
| | (несколько вариантов ответа) | е) международные соглашения |
| 5. | К основным международным | а) Конвенция об учреждении Всемирной организации |
| | источникам права в области | интеллектуальной собственности 1967 г. |
| | интеллектуальной собственности | б) Бернская конвенция об охране литературных |
| | относятся: | и художественных произведений 1886 г. |
| | | в) Всемирная (Женевская) конвенция об авторских правах |
| | | 1952 г. |
| | (несколько вариантов ответа) | г) Международная конвенция об охране прав исполнителей, |
| | | изготовителей фонограмм и вещательных организаций |
| | | (Заключены в г. Риме 26.10.1961) |
| | | д) Парижская Конвенция по охране промышленной |
| | | собственности 1883 г. |
| | | е) Соглашение по торговым аспектам прав интеллектуальной |
| | | собственности (ТРИПС/TRIPS) (Заключено в г. Марракеше |
| | | 15.04.1994) |
| | TC | ж) Договор ВОИС по авторскому праву (Подписан 20.12.1996) |
| 6. | К средствам индивидуализации | а) Фирменные наименования |
| | относятся: | б) Товарные знаки |
| | (1,000,000,000,000,000,000,000,000,000,0 | в) Наименования мест происхождения товара |
| | (несколько вариантов ответа) | г) Селекционные достижения д) Знаки обслуживания |
| 7 | К нетрадиционным объектам ИС | |
| 7. | * ' ' ' | а) Фонограммы б) Ноу-хау |
| | относятся: | в) ТИМС |
| | (HOCKOTEKO PANHAJIMOR OMBOMA) | г) Географические указания |
| 8. | (несколько вариантов ответа) К объектам патентного права | а) Ноу-хау |
| 0. | _ | б) Изобретение |
| ı | относятся: | 0) 11300pc1cnnc |

| | | в) Полезные модели |
|-----|--|--|
| | (несколько вариантов ответа) | г) Промышленные образцы |
| 9. | Правообладателем может быть | а) автор, у которого возникло авторское право |
| | | б) организация, которая получила исключительное право по |
| | (несколько вариантов ответа) | договору отчуждения |
| | | в) организация, которая стала правообладателем в результате создания произведения в пределах трудовых обязанностей |
| | | г) организация – место работы автора, без заключения договора |
| | | на правообладание в результате создания произведения в |
| | | пределах трудовых обязанностей |
| 10. | Субъектами интеллектуальной | а) автор |
| | собственности (ИС) являются: | б) исполнитель |
| | | в) изобретатель |
| | (users we assure the same sum of | г) коллеги автора |
| | (несколько вариантов ответа) | д) лица, которым принадлежат личные имущественные права ИС в соответствии с ГК РФ |
| 11. | Основными преимуществами | а) единая регистрация на несколько стран |
| 11. | Мадридской системы регистрации | б) сокращение пошлин за регистрацию, поддержание |
| | товарных знаков являются: | регистрации одним платежом во всех странах |
| | _ | в) подача заявки на русском языке |
| | (несколько вариантов ответа) | г) красивое свидетельство о регистрации |
| 12. | К этапам жизненного цикла | а) создание |
| | объектов интеллектуальной | б) приобретение прав |
| | собственности относятся: | в) использование г) защита |
| | (несколько вариантов ответа) | д) утилизация |
| | (несколько вириинтов ответи) | е) реновация |
| 13. | Договор коммерческой концессии | а) комплекса прав, включая право на товарный знак |
| | (франчайзинга) включает | б) использование деловой репутации и коммерческого опыта |
| | предоставление: | в) только предоставление права на товарный знак |
| | () | г) только предоставление права на изобретение |
| 14. | (несколько вариантов ответа) Всемирная организация | а) уголовным преследованием нарушителей прав на |
| 14. | интеллектуальной собственности | интеллектуальную собственность по всему миру |
| | (WIPO) занимается среди прочего: | б) торговлей интеллектуальной собственностью |
| | | в) обучением |
| | | г) формированием баз данных |
| | (несколько вариантов ответа) | д) подготовкой новых соглашений по интеллектуальной |
| | | собственности е) администрированием системы РСТ и Мадридской системы |
| 15. | Договор о патентной кооперации | а) помогает заявителям патентовать свои изобретения во многих |
| 15. | (РСТ) помогает | странах |
| | (2 3) | б) содействует патентным ведомствам в принятии решений о |
| | (несколько вариантов ответа) | выдаче патента |
| | | в) пролонгировать срок действия патента |
| | | г) облегчает доступ публики к технической информации, |
| 1.0 | В манастра терезуму с | касающейся изобретений |
| 16. | В качестве товарных знаков могут | а) словесные б) изобразительные |
| | быть зарегистрированы обозначения | в) объемные |
| | | г) звуковые |
| | (несколько вариантов ответа) | д) иные обозначения или их комбинации |
| 17. | Правообладатель товарного знака | а) на товарах, на этикетках, упаковках этих товаров, которые |
| | может контролировать не любое | производятся, продаются, рекламируются |
| | использование своего товарного | б) на документации, связанной с введением товаров в |
| | знака, а лишь использование его в | гражданский оборот |
| | гражданском обороте, в частности: | в) в сети Интернет, в частности, в доменном имени и при других способах адресации |
| | (несколько вариантов ответа) | г) упоминание его в нерекламных целях |
| | | 1/ / Italiania et o b neperiumina quant |
| | (neenenene suprummes emeenus) | |
| 18. | На что распространяется | д) использование в личных целях а) на молодых ученых-селекционеров |
| 18. | | д) использование в личных целях |

| | (HOCKOTIKKO PAMIAHMOD OMOOMA) | г) способы селекции |
|-----|---|--|
| 10 | (несколько вариантов ответа) Укажите соответствия в | г) способы селекции |
| 19. | | а. Произведения литературыб. Промышленные образцы |
| | классификации объектов интеллектуальной собственности | о. промышленные ооразцы в. Ноу-хау |
| | 1. Авторское право | в. поу-хау г. Базы данных |
| | 2. Патентное право | т. жыл даппыл |
| | 3. Нетрадиционные объекты ИС | |
| | 4. Права, смежные с авторскими | |
| 20. | Укажите соответствия в | а. Изобретения |
| ۷٠. | классификации объектов | б. Произведения искусства |
| | интеллектуальной собственности | в. Топология интегральных микросхем |
| | 1. Авторское право | г. Фонограммы |
| | 2. Патентное право | · · · · · · · |
| | 3. Нетрадиционные объекты ИС | |
| | 4. Права, смежные с авторскими | |
| 21. | Укажите соответствия в | а. Произведения науки, искусства |
| | классификации объектов | б. Селекционные достижения |
| | интеллектуальной собственности | в. Полезные модели |
| | 1. Авторское право | г. Географические указания |
| | 2. Патентное право | д. Вещательные передач |
| | 3. Нетрадиционные объекты ИС | |
| | 4. Права, смежные с авторскими | |
| | 5. Средства индивидуализации | |
| 22. | Укажите соответствия в | а. Исполнение, фонограммы |
| | классификации объектов | б. Товарные знаки и знаки обслуживания |
| | интеллектуальной собственности | в. Полезные модели |
| | 1. Авторское право | г. Ноу-хау |
| | 2. Патентное право | д. Произведения нау |
| | 3. Нетрадиционные объекты ИС | |
| | 4. Права, смежные с авторскими | |
| 22 | 5. Средства индивидуализации Укажите соответствие между | a. 1961 |
| 23. | | 6. 1967 |
| | конвенцией и годом ее принятия (подписания): | В. 1883 |
| | (подписания). 1. Бернская конвенция об охране | г. 1952 |
| | литературных и художественных | д. 1886 |
| | произведений | A. 1000 |
| | 2. Конвенция об учреждении | |
| | Всемирной организации | |
| | интеллектуальной собственности | |
| | 3. Всемирная (Женевская) | |
| | конвенция об авторских правах | |
| | 4. Международная конвенция об | |
| | охране прав исполнителей, | |
| | изготовителей фонограмм и | |
| | вещательных организаций | |
| | 5. Парижская Конвенция по охране | |
| | промышленной собственности | |
| 24. | Укажите соответствие: | а. первичные |
| | 1. Существенные признаки | б. ведомые |
| | 2. Несущественные признаки | в. определяющие |
| 25 | Укажите соответствия | г. дополнительные a. ТИМС |
| 25. | у кажите соответствия классификации объектов | а. ТИМС б. Дизайн автомобиля |
| | классификации объектов интеллектуальной собственности: | в. Фотография |
| | 1. Авторское право | в. Фотография г. Фонограмма Ф. Киркорова |
| | 2. Патентное право | д. Coca-Cola |
| | 3. Нетрадиционные объекты ИС | A. Coca-Cota |
| | 4. Права, смежные с авторскими | |
| | 5. Средства индивидуализации | |
| 26. | Что такое интеллектуальная | а) Результаты строительной деятельности и средства |
| ۷٠. | собственность? | декорирования |
| | COOLDCINOOLD: | б) Результаты интеллектуальной деятельности и средства |
| | | 0) 1 00 million million carry mibrion desiremented in epoderbu |

| | | индивидуализации в) Результаты физической деятельности и средства унификации |
|-----|-----------------------------------|--|
| 27. | Кто выдает патенты? | а) Патентный поверенный |
| 21. | кто выдает патенты: | б) Роспатент |
| | | B) Rotary Club |
| 28. | Выберите объект, который не | а) Сценарий к новогодней программе |
| 20. | охраняется авторским правом: | б) Состав парфюмерной воды Christian Dior Jadore L'Or |
| | onpulsion us roponius inpussioni | в) Дизайн-проект DeLorean DMC-12 |
| 29. | Что является объектом смежных | а) Запись (фонограмма) Песня Cäcilie — Рихард Штраус, |
| 2). | прав? | исполнение Анна Нетребко |
| | | б) Песня (произведение) Cäcilie — Рихард Штраус |
| | | в) Причёска Анны Нетребко |
| 30. | В каком случае законодательство | а) В коммерческих целях. |
| | допускает свободное | б) В учебных и научных целях. |
| | использование произведения? | в) Один раз можно использовать любое произведение в любых |
| | - | целях. |
| 31. | Если при проверке | а) ваше изобретение обладает новизной |
| | патентоспособности Вы не нашли | б) ваше изобретение обладает промышленной применимостью |
| | сведений о своем изобретении в | в) для дальнейшей проверки патентоспособности Вам нужно |
| | библиотеке ВУЗа – это означает: | проверить другие источники информации, в том числе базы |
| | | данных патентной информации в интернете и продукты, |
| | | доступные в открытой продаже |
| 32. | Ваше изобретение считается | а) название вашего изобретения совпадает с названием продукта |
| | использованным в продукте, если: | б) использован каждый признак независимого пункта формулы |
| | | изобретения |
| | | в) рисунок вашего изобретения похож на внешний вид продукта |
| 33. | Формула изобретения, | а) математической записи изобретения |
| | представляемая в материалах | б) для пояснения изобретения |
| | заявки на выдачу патента | в) определения объема правовой охраны |
| 0.4 | предназначена для: | |
| 34. | Что является условием | а) уплата ежегодных патентных пошлин |
| | поддержания патента в силе? | б) уплата ежемесячных патентных пошлин |
| 25 | Что определяет объем правовой | в) непрерывное использование изобретения |
| 35. | охраны промышленного образца? | а) размер патента б) вес патента |
| | охраны промышленного образца: | в) существенные признаки изображения промышленного |
| | | образца в патенте |
| 36. | При определении оригинальности | а) настойчивость автора |
| 50. | дизайна для его патентования в | б) чтобы существенные признаки промышленного образца были |
| | качестве промышленного образца | обусловлены творческим характером особенностей изделия |
| | требуется: | в) использование легального графического программного пакета |
| | | для рисования |
| 37. | В состав заявки на выдачу патента | а) декларацию об авторстве промышленного образца |
| ٥,. | на промышленный образец среди | б) комплект изображений промышленного образца |
| | прочего обязательно включают: | в) макет промышленного образца, распечатанный на 3D |
| | | принтере |
| 38. | Программа для ЭВМ охраняется | а) литературное произведение |
| | как | б) промышленный образец |
| | | в) база данных |
| 39. | База данных охраняется в | а) изобретение |
| | авторском праве как | б) составное произведение |
| | | в) программа для ЭВМ |
| 40. | Обязательна ли государственная | а) Да |
| | регистрация программ для ЭВМ, | б) Нет |
| | баз данных, ТИМС? | в) Обязательна, если программа больше 2 Мб в объеме |
| 41. | Необходимыми условиями (среди | а) фактическое использование ТЗ |
| | прочих) для получения правовой | б) способность индивидуализировать и отсутствие смешения с |
| | охраны и государственной | ранее зарегистрированными ТЗ других правообладателей |
| | регистрации товарного знака (ТЗ) | в) связь ТЗ с особыми свойствами товара |
| | является: | |
| 42. | Что должно быть указано среди | а) Изображение знака и перечень товаров |
| | прочего в заявке на регистрацию | б) Автор товарного знака |
| | товарного знака? | в) Схожие товарные знаки |

| 43. | Правовая охрана товарному знаку | а) регистрацию в Роспатенте |
|-----|----------------------------------|---|
| | и наименованию места | б) регистрацию в Федеральной налоговой службе |
| | происхождения товара | в) без регистрации, правовая охрана предоставляется в силу |
| | предоставляется через | использования |
| 44. | В качестве ноу-хау может | а) форма бутылки с напитком |
| | охраняться: | б) название напитка |
| | | в) состав напитка |
| 45. | Запрет на недобросовестную | а) на недобросовестные действия, которые явно противоречат |
| | конкуренцию распространяется на: | закону |
| | | б) на недобросовестные действия, которые не противоречат |
| | | закону |
| | | в) на любые недобросовестные действия в сфере конкуренции |
| 46. | Что такое служебная | а) Интеллектуальная собственность заслуженного изобретателя |
| | интеллектуальная собственность? | б) Интеллектуальная собственность, созданная работником в |
| | - | связи с выполнением служебных обязанностей и/или |
| | | конкретного задания работодателя |
| | | в) Интеллектуальная собственность, созданная в период |
| | | воинской службы |
| 47. | Кому по умолчанию принадлежат | а) Работнику |
| | права на служебную | б) Работодателю |
| | интеллектуальную собственность? | в) Совместно работнику и работодателю |
| 48. | Отечественной поисковой | a) e-library |
| | системой по патентным | б) Спутник |
| | документам является: | в) ФИПС |
| 49. | МПК в патентной информации – | а) Мировой патентный кризис |
| | это | б) Международная патентная классификация |
| | | в) Множество патентных каталогов |
| 50. | Аналогом лицензионного договора | а) договор купли-продажи |
| | является: | б) договор аренды |
| | | в) договор ипотеки |
| | | , |

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

```
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

| №пп | Вопрос | |
|-----|---|--|
| 1 | Укажите объекты интеллектуальной собственности. | |
| 2 | К объектам права промышленной собственности относятся: | |
| 3 | Приведите примеры объектов авторского права. | |
| 4 | Право признаваться автором произведения (право авторства) охраняется | |
| 5 | Автор – это | |
| 6 | Распространяется ли авторское право на необнародованные произведения? | |
| 7 | Патент удостоверяет | |
| 8 | Объем правовой охраны изобретения определяется | |
| 9 | Объекты охраноспособности полезных моделей – это | |

| 10 | К критериям изобретения относятся: | |
|----|--|--|
| 11 | Прототип – это ближайший | |
| 12 | Семиотика – | |
| 13 | Отличительными признаками научного исследования являются: | |
| 14 | | |
| 14 | – это совокупность приемов, операций и способов теоретического познания и практического преобразования действительности при достижении определенных результатов. | |
| | | |
| 13 | – это учение о принципах, формах, методах познания и преобразования действительности, применении принципов мировоззрения к процессу познания, духовному | |
| | творчеству и практике. | |
| 16 | Метод научного познания, в основу которого положена процедура соединения различных элементов | |
| 10 | предмета в единое целое, систему, без чего невозможно действительно научное познание этого | |
| | предмета: | |
| 17 | Метод познания, при котором происходит перенос значения, полученного в ходе рассмотрения | |
| | какого-либо одного объекта, на другой, менее изученный и в данный момент изучаемый: | |
| 18 | Метод научного познания, основанный на изучении каких-либо объектов посредством их моделей: | |
| 19 | Какие науки направлены на применение новых знаний для достижения практических целей и | |
| | решения конкретных задач? | |
| 20 | Определение объекта и предмета, цели и задач происходит на этапе научного | |
| | исследования. | |
| 21 | Тема научного исследования – это | |
| 22 | Наблюдение, эксперимент и сравнение относятся к основным методам | |
| | исследования. | |
| 23 | Тема научного исследования – это | |
| 24 | Цель научного исследования – это | |
| 25 | Для соавторства в отношении изобретения является характерным принадлежность авторского права | |
| | на изобретение | |
| 26 | Исключительное право на использование произведения, созданного в порядке выполнения | |
| | служебного задания, принадлежит | |
| 27 | Кому патентообладатель может уступить патент? | |
| 28 | К какому понятию относится данное определение: «художественно-конструктивное решение, | |
| | определяющее внешний вид изделия»? | |
| 29 | К какому из понятий относится данное определение: «конструктивное выполнение средств | |
| | производства и предметов потребления, а также их составных частей»? | |
| 30 | Кто подает Заявку на выдачу патента? | |

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

```
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.
```