Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий
и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
24.06.2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.О.01 Философские проблемы науки и техники

Уровень высшего образования Магистратура
Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»
Форма обучения Очная/заочная
Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград
2026 г.

Автор:

Профессор	М.А. Кузнецова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель образовательной программы, Заведующий кафедрой	Е.Н. Ефремова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Право и социально-гуманитарные дисциплины»

Протокол № 12 от 24.06.2026 г.

Заведующий кафедрой	Н.В. Кагальницкова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель методической комиссии факультета	Е.Н. Ефремова
	инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Выберите верное суждение об обществе: 1) общество является постоянно развивающейся динамической системой; 2) общественный процесс характеризуется деградацией, возвратом и уже сложившимися структурами и отношениями; 3) общество представляет собой закрытую систему, не взаимодействующую с внешней средой; 4) общество развивается по естественнонаучным законам.	1
2	Укажите характерную черту традиционного общества: 1) глобализация; 2) натуральное хозяйство; 3) машинное производство; 4) массовая культура	2
3	Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных представленных понятий: 1) реформа; 2) социальная динамика; 3) эволюция. 4) революция	2
4	Укажите верные суждения об истине: 1) истинное знание всегда соответствует познаваемому объекту; 2) относительная истина может изменяться со временем; 3) относительная истина – это неполное знание. 4) цель науки – обретение абсолютной истины.	1
5	Какое понятие обозначает метод научного исследования: 1) факт; 2) эксперимент; 3) пересказ; 4) объяснение	2
6	Для обозначения деятельности, направленной на получение объективных теоретических знаний о природе и обществе, используют термин: 1) искусство; 2) религия; 3) мораль; 4) наука	4
7	Какой из названных признаков характеризует индустриальное общество: 1) ведущая роль сельского хозяйства; 2) слабый уровень разделения труда; 3) преобладание промышленности; 4) решающее значение сферы услуг в экономике	3
8	Признание абсолютной ценности человеческой личности, ее права на свободу и счастье – это основной принцип: 1) патриотизма;	3

	2) гражданственности; 3) гуманизма; 4) порядочности	
9	К отличительным признакам правового государства относится: 1) существование исполнительных органов; 2) подчинение закону самого государства, его органов и должностных лиц; 3) специальные вооруженные отряды людей (армия, полиция и т.д.); 4) суверенность государства	2
10	Что из перечисленного отличает мораль от других форм (областей) духовной культуры: 1) опора на представления о добре и зле; 2) определение образцов прекрасного; 3) стремление к установлению научной истины; 4) опора на принудительную силу государства	1
11	Способ рассуждения или метод, при котором знание движется от частного к общему – это: 1) индукция; 2) дедукция; 3) диалектический метод; 4) метафизический метод.	1
12	Обоснованное (не полностью) предположение о причинах явления, о ненаблюдаемых связях между явлениями – это: 1) теория; 2) гипотеза; 3) факт; 4) концепция.	2
13	Форма рационального познания – это: 1) восприятие; 2) суждение; 3) ощущение; 4) представление.	2
14	Наука об обществе, системах, составляющих его, закономерностях его функционирования и развития: 1) онтология; 2) антропология; 3) социология; 4) гносеология	3
15	Познание бывает: 1) пассивным; 2) эмоциональным; 3) рациональным; 4) волевым.	3
16	Вид познания, опирающийся на здравый смысл: 1) обыденное познание; 2) научное познание; 3) эмпирическое познание; 4) теоретическое познание.	1
17	Метод научного исследования, заключающийся в построении и изучении модели исследуемого объекта – это: 1) описание;	3

	2) наблюдение; 3) моделирование; 4) эксперимент.	
18	Процесс перехода от традиционного общества к обществу индустриальному обозначается понятием: 1) модернизация 2) урбанизация 3) коллективизация 4) социализация	1
19	Сложная и наиболее развитая форма организации научного знания, представляющая собой целостную и логически согласованную систему – это: 1) концепция; 2) гипотеза; 3) факт; 4) теория.	4
20	Сфера жизнедеятельности общества, включающая в себя науку и научные исследования: 1) социальная; 2) экономическая; 3) политическая; 4) духовная.	4

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся не отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: Б= В/О ×100%, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для выступления на семинаре

Тема 1. Предмет и основные концепции современной философии науки.

1. Философия науки, ее предмет.
2. Позитивистская концепция философии науки.

3. Неопозитивистская концепция философии науки.
4. Постпозитивистстская концепция философии науки.

Тема 2. Наука как социальный институт.

1. Институционализация науки: история вопроса.
2. Научные сообщества и характер их исторического развития.
3. Научные школы и подготовка научных кадров.
4. Наука и экономика.
5. Роль науки в преодолении глобальных кризисов современной техногенной цивилизации.

Тема 3. Возникновение науки и основные этапы ее исторической эволюции.

1. Преднаука: общая характеристика.
2. Античная наука.
3. Средневековая наука и теология.
4. Научная картина мира в эпоху Возрождения.
5. Классическая наука: общая характеристика.
6. Неклассическая наука: общая характеристика.
7. Основные тенденции постнеклассической науки.

Тема 4. Структура научного знания и методология научных исследований.

1. Специфика научного знания.
2. Уровни научного познания: теоретический и эмпирический.
3. Классификация методов научного познания.
4. Значение и перспективы междисциплинарных исследований.
5. Сущность и методика научного исследования.

Тема 5. Философские проблемы современного естествознания.

1. Проблема физической реальности.
2. Вселенная и ее космологические модели.
3.Современные представления о возникновении жизни на Земле.
4. Концепции биосферы и ноосферы.

Тема 6. Философские проблемы социально-гуманитарных наук.

1. Специфика социального познания.
2. Аксиологическое измерение гуманитарных наук.
3. Объяснение и понимание в социально-гуманитарном познании.
4. Соотношение веры, сомнения, знания и истинности в социально-гуманитарных науках.

Тема 7. Предмет и основные концепции современной философии техники.

1. Предметная область философии техники, круг вопросов.
2. П.К. Энгельмейер как основатель отечественной философии техники.
3. Сущность концепции органопроекции Э. Каппа.
4. Философия действия А. Эспинаса: основные идеи.
5. Техника как способ раскрытия «потаенного» (М. Хайдеггер).
6. Марксизм как технофилософская концепция.
7. Технофилософский фатализм О. Шпенглера.
8. Технофилософские поиски франкфуртской школы (М. Хоркхаймер, Г. Маркузе, Т. Адорно, Ю. Хабермас).

Тема 8. Становление и развитие техники.

1. Возникновение техники.
2. Наука и техника в античном мире.
3. Техническая революция в период расцвета Возрождения (XV в).
4. Развитие техники в XVII в. Мануфактурное производство.
5. Промышленный переворот в индустриальном обществе.
6.Современный этап развития техники.

Тема 9. Социально-антропологические аспекты философии техники.

1. Теории постиндустриального общества.
2. Техника и цивилизация в концепции Л. Мэмфорда.

3.Технофилософия Карла Ясперса.
4. Философия техники Х. Ортеги-и-Гассета: техника как производство избыточного.
5. Техника как феномен культуры.

Тема 10. Этические проблемы философии техники.
1. Этические проблемы техногенной цивилизации.
2. Проблема соотношения естественного и искусственного интеллекта.
3. Инженерная этика.
4. Проблема гуманитарного контроля в технонауке и высоких технологиях.
5. Экологическая и этическая экспертиза научно-технических проектов.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выступления на семинаре

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к выступлению на семинаре

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при выступлении на семинаре во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критериями оценивания при проведении устного опроса является демонстрация основных теоретических положений, в рамках осваиваемой компетенции, умение применять полученные знания на практике, овладение навыками анализа и систематизации информации в области философии.

Вопросы для коллоквиума

Тема 1. Предмет и основные концепции современной философии науки.
1. Понятие науки, ее сущность, специфика и функции. Критерии научного знания.
2. Уровни научного познания, их характеристика.
3. Классификация и систематизация научных методов познания.
4. Наука как социальный институт.
5. Научная картина мира, ее функции и основные исторические формы.
6. Научно-техническая революция, ее сущность и основные направления.
7. Классическая наука: общая характеристика.
8. Неклассическая характеристика: общая характеристика.

9. Особенности современной (постнеклассической) науки.
10. Основные концепции философии науки: классический позитивизм.
11. Основные концепции философии науки: эмпириокритицизм.
12. Основные концепции философии науки: неопозитивизм (логический позитивизм).
13. Основные концепции философии науки: постпозитивизм (модель роста научного знания К. Поппера.
14. Модель науки И. Лакатоса
15. Концепция научных революций Т. Куна
16. П. Фейерабенд «методологический анархизм».
17. М. Полани модель личностного (неявного) знания.
18. Философские проблемы современного естествознания.
19. Специфика социального познания.

Тема 7. Предмет и основные концепции современной философии техники.
1. Специфика философского осмысления техники.
2. Основные этапы развития техники.
3. Основоположники философии техники (Э. Капп, П. Энгельмейер).
4. Гуманитарно-социологическая концепция техники (Ж. Эллюль, К. Маркс).
5. Технофилософские представления франкфуртской школы (Г. Маркузе и Т. Адорно).
6. Техника и цивилизация в концепции Л. Мэмфорда.
7. Гуманитарно-антропологическое направление в философии техники (К. Ясперс, Х. Ортега-и-Гассет).
8. Человек и техника в трудах Н. Бердяева.
9. Взаимосвязь техники и искусства.
10. Проблема соотношения естественного и искусственного интеллекта.
11. Инженерная этика и ответственность ученого.
12. Интернет как новая реальность: проблемы киберэтики.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам коллоквиума

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа.
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиум представляет собой средство контроля усвоения учебного материала темы или раздела дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися. Целью коллоквиума является формирование у обучающегося навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся, как правило, наиболее крупные и проблемные теоретические вопросы. От обучающегося требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в современной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Коллоквиум может проводится в устной или письменной форме.

Подготовка к коллоквиуму предполагает несколько этапов. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения, объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и конспектирование важнейших источников.

Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение коллоквиума позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к зачету.

Задания для выполнения письменной работы

Тема 4. Структура научного знания и методология научных исследований.

Задание 1. Охарактеризуйте эмпирический и теоретический уровни научного познания, обоснуйте их взаимосвязь.

Задание 2. Перечислите условия построения научной гипотезы. Приведите пример темы и гипотезы дипломного исследования по вашей специальности.

Задание 3. Ф. Бэкон сравнивал метод со светильником, освещающим путнику дорогу в темноте, и полагал, что нельзя рассчитывать на успех в изучении какого-либо вопроса, идя ложным путем. Гегель считал, что метод — это не внешняя форма, а «душа и понятие содержания». О каких функциях научного метода идет речь в этих высказываниях?

Задание 4. Составьте таблицу «Классификация методов научного познания».

Задание 5. Что такое междисциплинарные методы исследования и почему их выделяют в отдельную группу? Приведите пример использования междисциплинарных методов в конкретном научном исследовании.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения письменной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки

«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа.
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по выполнению письменной работы

Подготовка письменной работы происходит в рамках самостоятельной работы магистранта. В письменной работе формулируется авторское понимание проблемы, предлагаемые выводы, основанные на теоретическом материале и практических примерах.

Темы презентаций

Тема 9. Социально-антропологические аспекты философии техники.

1. Техническое мировоззрение в древних цивилизациях.
2. Образы природы и техники в Античности.
3. Образы природы и техники в эпоху Возрождения и Новое время.
4. XX век: неклассическое мышление и архитектура.
5. Архитектура XXI века: проблема философского осмысления.
6. Становление общества глобальной коммуникации: технико-технологический аспект.
7. Технические средства формирования виртуальной реальности.
8. Электронное искусство 1960 годов. Первые электроинструменты: терменвокс, синтезатор.
9. Влияние технического прогресса на музыкальное искусство. Совершенствование средств записи и воспроизведения звука.
10. Светомузыка: специфика искусства и история становления.
11. Изобретение фотографии и развитие фотоискусства.
12. Новые технологии в живописи.
13. Искусство и техника. Современное интерактивное искусство.
14. Кибернетическое искусство. Компьютерные анимации, кибернетические скульптуры.
15. Влияние технического прогресса на развитие электронного искусства: перформанс, видеоарт, интернет-арт, VR-арт.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам подготовки презентаций

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Презентация соответствует теме самостоятельной работы; - оформлен титульный слайд с заголовком (тема, цели, план и т.п.); сформулированная тема ясно изложена и структурирована; использованы графические изображения (фотографии, картинки и т.п.), соответствующие теме; выдержан стиль, цветовая гамма,

	использована анимация, звук; работа оформлена и предоставлена в установленный срок.
«Хорошо»	Презентация соответствует теме самостоятельной работы; оформлен титульный слайд с заголовком (тема, цели, план и т.п.); сформулированная тема ясно изложена и структурирована; использованы графические изображения (фотографии, картинки и т.п.), соответствующие теме; работа оформлена и предоставлена в установленный срок.
«Удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к структуре и оформлению презентации. Допущены фактические ошибки.
«Неудовлетворительно»	Работа не выполнена или содержит материал не по вопросу.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке презентаций

Структура компьютерной презентации должна включать титульный слайд, оглавление, основную и резюмирующую части. Слайды должны содержать минимум текста (на каждом не более 10 строк). Для визуального восприятия текст на слайдах презентации должен быть не менее 18 пт, а для заголовков – не менее 24 пт.

Количество слайдов не должно превышать 15-ти. На заключительный слайд выносится самое основное, главное из содержания презентации. Необходимо использовать графический материал (включая картинки), сопровождающий текст.

При оценивании учитываются инновационность изложенной в презентации идеи, качество выполненной работы, защита презентации, владение автором материалом.

Темы эссе

Тема 10. Этические проблемы философии техники.

1. «Техника со временем достигнет такого совершенства, что человек сможет обходиться и без самого себя» (Станислав Ежи Лец).

2. «Мы изменили свое окружение так радикально, что теперь должны изменять себя, чтобы жить в этом новом окружении» (Норберт Винер).

3. «Искусственный интеллект — фундаментальная угроза для всего человечества» (Илон Маск).

4. «Опасность не в том, что компьютер однажды начнет мыслить, как человек, а в том, что человек однажды начнет мыслить, как компьютер» (Сидни Дж. Харрис)

5. «Человечество не погибнет в атомном кошмаре - оно задохнется в собственных отходах» (Нильс Бор).

6. «Я не люблю машины. Я ненавижу Интернет, ненавижу компьютеры. Они мешают нам жить, они отбирают наше время. Люди слишком много работают за компьютерами, они слишком много болтают, вместо того чтобы слушать и слышать друг друга» (Рэй Брэдбери).

7. «Если технология не освобождает людей от рутины, чтобы они могли преследовать более высокие цели человечества, тогда весь технический прогресс бессмысленен» (Жак Фреско).

8. «Остановить науку невозможно. Это никогда никому не удавалось. Но стоит помнить, что чем глубже мы погружаемся в океан знаний о мире, тем опасней становится это путешествие и тем больше ответственность за звездное небо над головой и за нравственный закон внутри нас» (Т.В. Черниговская).

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненных эссе

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	1) во введение четко сформулирован тезис, соответствующий теме эссе, выполнена задача заинтересовать читателя; 2) прослеживается четкое деление текста на введение, основную часть и заключение;

	3) в основной части логично, связно и полно доказывается выдвинутый тезис; 4) заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части; 5) правильно (уместно и достаточно) используются разнообразные средства связи; 6) для выражения своих мыслей не пользуется упрощенно примитивным языком; 7) демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
«Хорошо»	1) во введение четко сформулирован тезис, соответствующий теме эссе, в известной мере выполнена задача заинтересовать читателя; 2) в основной части логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис; 3) заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части; 4) уместно используются разнообразные средства связи; 5) для выражения своих мыслей студент не пользуется упрощенно примитивным языком.
«Удовлетворительно»	1) во введение тезис сформулирован нечетко или не вполне соответствует теме эссе; 2) в основной части выдвинутый тезис доказывается недостаточно логично (убедительно) и последовательно; 3) выводы не полностью соответствуют содержанию основной части; 4) недостаточно или, наоборот, избыточно используются средства связи; 5) язык работы в целом не соответствует уровню студенческой работы.
«Неудовлетворительно»	1) во введение тезис отсутствует или не соответствует теме эссе; 2) в основной части нет логичного последовательного раскрытия темы; 3) выводы не вытекают из основной части; 4) средства связи не обеспечивают связность изложения; 5) отсутствует деление текста на введение, основную часть и заключение; 6) в работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника.

Методические рекомендации обучающимся по написанию эссе

Магистрант выбирает тему из предложенных преподавателем и развивает в эссе одну из проблем в рамках выбранной темы. Цель написания эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого подхода к пониманию и осмыслению проблем научного знания, возможности его прикладного использования, а также навыков письменного изложения собственных мыслей и отношения к различным социально-психологическим и общественным явлениям.

Эссе выполняется по следующему алгоритму:

1. Информация об авторе высказывания, кто, чем занимался, почему размышлял на эту тему.

2. Тема высказывания. Как эта тема рассматривается в разделе «Основные проблемы философии техники».

3. Позиция автора по отношению к данной проблеме.

4. Ваша аргументированная позиция. Примеры. Предложения, прогнозы.

5. Заключение.

Требования к оформлению и содержанию эссе. Эссе должно быть напечатано 12 или 14 шрифтом через 1,5 интервала (MS Word), общим объемом до 3 страниц. Критериями оценки уровня сформированности компетенций при написании эссе выступают актуальность выбранной темы, владение автором материалом по теме эссе, самостоятельность и аргументированность сделанных выводов, качество текста (использование правовых категорий и дефиниций), эмпирическая основа, владение магистрантом материалом при защите эссе.

Вопросы для собеседования

Тема 1. Предмет и основные концепции современной философии науки.

1. Что изучает научная дисциплина «философия науки»?
2. В чем суть позитивистской концепции философии науки?
3. В чем суть неопозитивистской концепции философии науки?
4. В чем суть постпозитивистской концепции философии науки?

Тема 2. Наука как социальный институт.

1. Какие признаки позволяют характеризовать науку в качестве социального института?
2. Когда и где возникли первые научные сообщества?
3. Какие отечественные научные школы внесли вклад в развитие вашей специальности?
4. Как связаны наука и экономика?

Тема 3. Возникновение науки и основные этапы ее исторической эволюции.

1. Что характерно для преднауки?
2. Какие научные направления развивались в античности?
3. Как связаны средневековая наука и теология?
4. Что характеризует научную картину мира в эпоху Возрождения?
5. Каковы существенные характеристики классической науки?
6. Каковы существенные характеристики неклассической науки?
7. Каковы тенденции развития постнеклассической науки?

Тема 4. Структура научного знания и методология научных исследований.

1. Что отличает науку от других форм познания мира?
2. Какие задачи решает наука на теоретическом и эмпирическом уровнях познания?
3. Каким образом можно классифицировать методы научного познания?
4. В чем современное значение междисциплинарных исследований?
5. По каким признакам можно идентифицировать научное исследование?

Тема 5. Философские проблемы современного естествознания.

1. Как в современном естествознании исследуется проблема физической реальности?
2. Каковы современные представления о возникновении жизни на Земле?
3. Как интерпретируется концепция биосферы и ноосферы в современном естествознании?

Тема 6. Философские проблемы социально-гуманитарных наук.

1. В чем заключается специфика социального познания?
2. Что имеется в виду под «аксиологическим измерением гуманитарных наук» и почему это важно на современном этапе научно-технического прогресса?
3. Каково соотношение веры, сомнения, знания и истинности в социально-гуманитарных науках?

Тема 7. Предмет и основные концепции современной философии техники.

1. Что исследует философия техники, какие вопросы?
2. Почему П.К. Энгельмейера называют основателем отечественной философии техники?
3. В чем сущность концепции органопроекции Э. Каппа?
4. Почему М. Хайдеггер рассматривал технику как способ раскрытия «потаенного»?
6. В чем специфика марксистской технофилософской концепции?
7. В чем заключался технофилософский фатализм О. Шпенглера?
8. Что нового в развитие философии техники внесла франкфуртская школа? (М. Хоркхаймер, Г. Маркузе, Т. Адорно, Ю. Хабермас).

Тема 8. Становление и развитие техники.

1. Когда возникли первые размышления о сути и предназначении техники в истории философии?

2. Каковы основные достижения технической революции в период расцвета Возрождения (XV в)?

4. Как развивалась техника на этапе мануфактурного производства (XVII в.)?

5. Чем характеризуется «промышленный переворот» в индустриальном обществе?

6. Каковы тенденции развития техники в современном мире?

Тема 9. Социально-антропологические аспекты философии техники.

1. Какие теории постиндустриального общества Вы знаете? Каковы общие положения этих теорий?

2. Какие вопросы рассматривал в своей технофилософской концепции Карл Ясперс?

3. Почему Х. Ортега-и-Гассет называл технику «производством избыточного?».

4. Как техника связана с другими формами культуры (мораль, искусство, наука, образование, религия)?

Тема 10. Этические проблемы философии техники.

1. Какие этические проблемы поставила перед человеком техногенная цивилизация?

2. В чем заключается проблема соотношения естественного и искусственного интеллекта?

3. Каковы основные принципы инженерной этики?

4. Что означает гуманитарный контроль в технонауке и высоких технологиях и в какой форме он может быть осуществлен?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критериями оценивания при проведении устного опроса является демонстрация основных теоретических положений, в рамках осваиваемой компетенции, умение применять полученные знания на практике, овладение навыками анализа и систематизации информации в области философии.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

1. Теоретические вопросы

1. Понятие науки, ее сущность, специфика и функции. Критерии научного знания.
2. Уровни научного познания, их характеристика.
3. Классификация и систематизация научных методов познания.
4. Наука как социальный институт.
5. Научная картина мира, ее функции и основные исторические формы.
6. Научно-техническая революция, ее сущность и основные направления.
7. Классическая наука: общая характеристика.
8. Неклассическая характеристика: общая характеристика.
9. Особенности современной (постнеклассической) науки.
10. Основные концепции философии науки: классический позитивизм.
11. Основные концепции философии науки: эмпириокритицизм.
12. Основные концепции философии науки: неопозитивизм (логический позитивизм).
13. Основные концепции философии науки: постпозитивизм (модель роста научного знания К. Поппера.
14. Модель науки И. Лакатоса
15. Концепция научных революций Т. Куна
16. П. Фейерабенд «методологический анархизм».
17. М. Полани модель личностного (неявного) знания.
18. Философские проблемы современного естествознания.
19. Специфика социального познания.
20. Проблемы природы, смысла и сущности техники. Специфика философского осмысления техники.
21. Основные этапы развития техники.
22. Основоположники философии техники (Э. Капп, П. Энгельмейер).
23. Гуманитарно-социологическая концепция техники (Ж. Эллюль, К. Маркс).
24. Технофилософские представления франкфуртской школы (Г. Маркузе и Т. Адорно).
25. Техника и цивилизация в концепции Л. Мэмфорда.
26. Гуманитарно-антропологическое направление в философии техники (К. Ясперс, Х. Ортега-и-Гассет).
27. Человек и техника в трудах Н. Бердяева.
28. Взаимосвязь техники и искусства.
29. Проблема соотношения естественного и искусственного интеллекта.
30. Гуманизация и экологизация техники.
31. Инженерная этика и ответственность ученого.
32. Интернет как новая реальность: проблемы киберэтики.

2. Практические задания.

1. Соотнесите научный труд в области философии техники с его автором:

1. «Другая революция»	А) П.К. Энгельмейер
2. «Сотворение мегамашины»	Б) М. Хайдеггер
3. «К вопросу о технике»	В) Л. Мэмфорд
4. «Философия техники»	Г) Жак Эллюль;

2. Установите соответствие, позволяющее определить хронологию основных этапов развития техники:

1. Орудия ручного труда;	А. XX в.;
2. Машины;	Б. До XVIII в.;
3. Автоматы.	В. XVIII в.;

	Г. V в. до н.э. – I в. н. э.

3. Установите соответствие между основными чертами философского понимания человека в разные эпохи и периоды истории, для которых они характерны:

1. Космоцентризм;	А. Средневековье;
2. Теоцентризм;	Б. Древний мир;
3. Антропоцентризм;	В. Возрождение.

4. Установите соответствие между теориями и группами понятий

1. Теория систем	А. Противоречие, отрицание, развитие
2. Синергетика	Б. Нелинейность, бифуркация, диссипативная система
3. Диалектика	В. Структура, элемент, целостность

5. Установите соответствие между типом научного знания и его критериями

1. Ведущая функция – понимание	
2.Объект исследования – повторяющиеся, универсальные процессы в природе	А. Гуманитарные науки
3. Истины доказываются: объяснение одинаково для всех и общезначимо	Б. Естественные науки
4. Истины истолковываются, интерпретируются: мера понимания не может быть одинаковой	

6. Сопоставьте мыслителя и его основную идею или работу:

1. Учение о Мегамашине	Л. Мэмфорд
2. Исследование технического творчества	Б. П.К. Энгельмейер;
3.Медиа-технологии как средства «расширения человека»	М. Маклюэн
4. Автор концепции органопроекции.	Г. Э. Капп.

7. Установите соответствие, позволяющее охарактеризовать такие методы научного исследования, как анализ и синтез:

1. Анализ;	А. Разложение;
2. Синтез.	Б. Обобщение;
	В. Интегрирование;
	Г. Разделение

8. Установите соответствие между историческим этапом развития науки и характеристиками.

1. Классическая наука	А. Квантово-полевая картина мира; междисциплинарность; экологизм; холизм
2. Неклассическая наука	Б. Механистическая картина мира; жесткий детерминизм; пространство как вместилище вещей.
3. Постнеклассическая наука	В. Электродинамическая картина мира; синергетика; теория относительности; вероятностное знание

9. Расположите понятия от общего к частному: 1)биосфера; 2) организм; 3) природа; 4) биоценоз.

10. Расположите в правильной последовательности. Важнейшими аспектами рассмотрения научного исследования является движение мысли исследователя в направлении: 1) гипотеза; 2) результат исследования; 3) проблема; 4) выводы.

11. Определите правильный порядок типовой схемы работы исследователя с проблемой: 1) построение проблемы («расщепление» проблемы на подвопросы, ограничение поля изучения); 2) оценка и обоснование проблемы; 3) словесное выражение проблемы, выбор и создание терминологии; 4) формулирование проблемы (отделение знания о предмете от незнания).

12. Постройте в правильной последовательности цепочку форм познания мира: 1)суждение, 2) представление, 3) понятие, 4) ощущение, 5) восприятие, 6) умозаключение.

13. Расположите в правильной последовательности этапы эволюции науки:

1) классическая наука, 2) протонаука, 3) постнеклассическая наука, 4) неклассическая наука.

14. Расположите в хронологической последовательности научные открытия:

1) рентген, 2) компас, 3) фотография, 4) паровой двигатель, 5) ноутбук.

15. Расположите в правильной логической последовательности фазы научного творчества:

1) сосредоточение усилий на решении задачи, 2) накопление знаний, навыков, умений для четкой формулировки проблемы, 3) проверка найденного решения, 4) уход от проблемы, переключение на другие виды деятельности, 5) озарение («инсайт»).

16. Расположите в правильной логической последовательности этапы наблюдения:

1) выбор способа наблюдения, 2) проведение наблюдения, 3) определение цели наблюдения, 4) обработка полученных данных, 5) выбор объекта.

3. Ситуационные задачи

1. Вставьте пропущенные слова в текст

«В философии под отражением объективной действительности в сознании человека понимается процесс _____ . Ученые выделяют две его ступени. Одна из ступеней – _____ – характеризуется получением информации о предметах и явлениях окружающего мира с помощью органов чувств и проявляется в форме ощущений, восприятия и _____ . Другая ступень познавательного процесса – _____ – обеспечивает постижение сущности предметов и явлений. Эту ступень отличает понятийный, абстрактно-теоретический характер. К основным мыслительным операциям относятся анализ, синтез, сравнение, уподобление. В результате этих операций формируются понятия, _____ , умозаключения».

2. Вставьте пропущенные слова в текст

Общелогические методы познания применяются в любой сфере научных исследований.

_____ – прием мышления, связанный с разложением (реальным или мыслительным) изучаемого объекта на составные части (признаки, свойства, отношения) и изучение их по отдельности. _____ – мысленное объединение в единое целое расчлененных анализом элементов с целью получить знание о целом путем выявления тех существенных связей и отношений, которые объединяют ранее выделенные в анализе части в одно целое. _____ – это движение мысли от частного к общему. И, наоборот, _____– это способ рассуждения, посредством которого из общих посылок с необходимостью следует заключение частного характера.

3. Вставьте пропущенные слова в текст

Познание – это определенный вид деятельности, который имеет свою структуру. Те явления или процессы, на которые направлена познавательная активность людей, принято называть _____познания. Тот, кто осуществляет познавательную деятельность, обретает статус _____ познания. Им может быть индивид, группа, общество в целом. Конечной целью процесса _____ является обретение _____, которая может быть относительной или абсолютной.

4. Вставьте пропущенные слова в текст

Наука — специфическая сфера духовной _____ человека и общества, направленная на выработку и систематизацию _____ о мире. Наука охватывает как саму познавательную деятельность, так и ее результаты — систему знаний, которая лежит в основе определенной картины мира. Науку можно рассматривать и как социальный _____, который выполняет общественно значимые функции: социальную, производительную, мировоззренческую, прогностическую и др.. _____ функция науки состоит в обеспечении развития и распространения ценностей культуры и влияет на формирование личности. _____ функция определяется включением науки в процесс материального. _____ функция связана с участием науки в общественном управлении.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

по результатам выполнения контрольных работ

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа.
«Не зачтено»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Контрольные работы включают вопросы по темам программы курса. В каждом варианте два задания: теоретическое и практическое. Теоретический вопрос раскрывается по существу, с опорой на лекции и учебно-методические издания. Практический вопрос проверяет навыки сравнительного анализа, критического осмысления предложенной проблемы, умения выделять существенные признаки и закономерности в философском осмыслении проблем науки и техники.

При выполнении практического задания «составление аннотации», рекомендуем следовать следующему алгоритму:

a. основная идея автора в виде лаконичной целостной формулировки;
b. аргументация, подтверждающая основную идею;
c. краткое освещение наиболее значимых положений работы философа;
d. кратко сформулированный вывод автора;
e. ключевые слова (наиболее частые в статье авторские понятия, термины, категории – 10 единиц).

Контрольную работу необходимо представить в распечатанном виде на листах формата А4, помещенных в скоросшиватель.

Вариант (порядковый номер в списке группы)	Номер теоретического вопроса	Номер практического задания	Номер ситуационной задачи
1	1,17	1, 9	1
2	2,18	2, 10	2
3	3, 19	3, 11	3
4	4, 20	4, 12	4
5	5, 21	5, 13	1
6	6, 22	6, 14	2
7	7, 23	7, 15	3
8	8, 24	8, 16	4
9	9, 25	1, 16	1
10	10,26	2, 15	2
11	11, 27	3, 14	3
12	12, 28	4, 13	4
13	13,29	5, 12	1
14	14, 30	6, 11	2
15	15, 31	7, 10	3
16	16, 32	8, 9	4
17	1, 32	8, 10	1
18	2, 31	7, 9	2
19	3, 30	6, 12	3
20	4, 29	5, 11	4
21	5, 28	4, 14	1

22	6, 27	3, 13	2
23	7, 26	2, 16	3
24	8, 25	1, 15	4
25	9, 24	8, 15	1
26	10, 23	7, 16	2
27	11, 22	6, 13	3
28	12, 21	5, 14	4
29	13, 20	4, 11	1
30	14, 19	3, 12	2
31	15, 18	2, 9	3
32	16, 17	1, 10	4

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	Знать	Уметь	Владеть
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	1-32	1-16	1-4

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Понятие науки, ее сущность, специфика и функции. Критерии научного знания.
2. Уровни научного познания, их характеристика.
3. Классификация и систематизация научных методов познания.
4. Наука как социальный институт.
5. Научная картина мира, ее функции и основные исторические формы.
6. Научно-техническая революция, ее сущность и основные направления.
7. Классическая наука: общая характеристика.
8. Неклассическая характеристика: общая характеристика.
9. Особенности современной (постнеклассической) науки.
10. Основные концепции философии науки: классический позитивизм.
11. Основные концепции философии науки: эмпириокритицизм.
12. Основные концепции философии науки: неопозитивизм (логический позитивизм).
13. Основные концепции философии науки: постпозитивизм (модель роста научного знания К.Поппера.
14. Модель науки И. Лакатоса
15. Концепция научных революций Т. Куна
16. П. Фейерабенд «методологический анархизм».
17. М. Полани модель личностного (неявного) знания.
18. Философские проблемы современного естествознания.
19. Специфика социального познания.
20. Проблемы природы, смысла и сущности техники. Специфика философского осмысления техники.
21. Основные этапы развития техники.
22. Основоположники философии техники (Э. Капп, П. Энгельмейер).

23. Гуманитарно-социологическая концепция техники (Ж. Эллюль, К. Маркс).
24. Технофилософские представления франкфуртской школы (Г. Маркузе и Т. Адорно).
25. Техника и цивилизация в концепции Л. Мэмфорда.
26. Гуманитарно-антропологическое направление в философии техники (К. Ясперс, Х. Ортега-и-Гассет).
27. Человек и техника в трудах Н. Бердяева.
28. Взаимосвязь техники и искусства.
29. Проблема соотношения естественного и искусственного интеллекта.
30. Гуманизация и экологизация техники.
31. Инженерная этика и ответственность ученого.
32. Интернет как новая реальность: проблемы киберэтики.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Соотнесите научный труд в области философии техники с его автором:

1. «Другая революция»	А) П.К. Энгельмейер
2. «Сотворение мегамашины»	Б) М. Хайдеггер
3. «К вопросу о технике»	В) Л. Мэмфорд
4. «Философия техники»	Г) Жак Эллюль;

2. Установите соответствие, позволяющее определить хронологию основных этапов развития техники:

1. Орудия ручного труда;	А. XX в.;
2. Машины;	Б. До XVIII в.;
3. Автоматы.	В. XVIII в.;
	Г. V в. до н.э. – I в. н. э.

3. Установите соответствие между основными чертами философского понимания человека в разные эпохи и периоды истории, для которых они характерны:

1. Космоцентризм;	А. Средневековье;
2. Теоцентризм;	Б. Древний мир;
3. Антропоцентризм;	В. Возрождение.

4. Установите соответствие между теориями и группами понятий

1. Теория систем	А. Противоречие, отрицание, развитие
2. Синергетика	Б. Нелинейность, бифуркация, диссипативная система
3. Диалектика	В. Структура, элемент, целостность

5. Установите соответствие между типом научного знания и его критериями

1. Ведущая функция – понимание	
2.Объект исследования – повторяющиеся, универсальные процессы в природе	А. Гуманитарные науки
3. Истины доказываются: объяснение одинаково для всех и общезначимо	Б. Естественные науки
4. Истины истолковываются, интерпретируются: мера понимания не может быть одинаковой	

6. Сопоставьте мыслителя и его основную идею или работу:

1. Учение о Мегамашине	Л. Мэмфорд
2. Исследование технического творчества	Б. П.К. Энгельмейер;
3.Медиа-технологии как средства «расширения человека»	М. Маклюэн
4. Автор концепции органопроекции.	Г. Э. Капп.

7. Установите соответствие, позволяющее охарактеризовать такие методы научного исследования, как анализ и синтез:

1. Анализ;	А. Разложение;

2. Синтез.	Б. Обобщение;
	В. Интегрирование;
	Г. Разделение

8. Установите соответствие между историческим этапом развития науки и характеристиками.

1. Классическая наука	А. Квантово-полевая картина мира; междисциплинарность; экологизм; холизм
2. Неклассическая наука	Б. Механистическая картина мира; жесткий детерминизм; пространство как вместилище вещей.
3. Постнеклассическая наука	В. Электродинамическая картина мира; синергетика; теория относительности; вероятностное знание

9. Расположите понятия от общего к частному: 1) биосфера; 2) организм; 3) природа; 4) биоценоз.
10. Расположите в правильной последовательности. Важнейшими аспектами рассмотрения научного исследования является движение мысли исследователя в направлении: 1) гипотеза; 2) результат исследования; 3) проблема; 4) выводы.
11. Определите правильный порядок типовой схемы работы исследователя с проблемой: 1) построение проблемы («расщепление» проблемы на подвопросы, ограничение поля изучения); 2) оценка и обоснование проблемы; 3) словесное выражение проблемы, выбор и создание терминологии; 4) формулирование проблемы (отделение знания о предмете от незнания).
12. Постройте в правильной последовательности цепочку форм познания мира: 1)суждение, 2) представление, 3) понятие, 4) ощущение, 5) восприятие, 6) умозаключение.
13. Расположите в правильной последовательности этапы эволюции науки:
1) классическая наука, 2) протонаука, 3) постнеклассическая наука, 4) неклассическая наука.
14. Расположите в хронологической последовательности научные открытия:
1) рентген, 2) компас, 3) фотография, 4) паровой двигатель, 5) ноутбук.
15. Расположите в правильной логической последовательности фазы научного творчества:
1) сосредоточение усилий на решении задачи, 2) накопление знаний, навыков, умений для четкой формулировки проблемы, 3) проверка найденного решения, 4) уход от проблемы, переключение на другие виды деятельности, 5) озарение («инсайт»).
16. Расположите в правильной логической последовательности этапы наблюдения:
1) выбор способа наблюдения, 2) проведение наблюдения, 3) определение цели наблюдения, 4) обработка полученных данных, 5) выбор объекта.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Вставьте пропущенные слова в текст

«В философии под отражением объективной действительности в сознании человека понимается процесс _____ . Ученые выделяют две его ступени. Одна из ступеней – _____ – характеризуется получением информации о предметах и явлениях окружающего мира с помощью органов чувств и проявляется в форме ощущений, восприятия и _____ . Другая ступень познавательного процесса – _____ – обеспечивает постижение сущности предметов и явлений. Эту ступень отличает понятийный, абстрактно-теоретический характер. К основным мыслительным операциям относятся анализ, синтез, сравнение, уподобление. В результате этих операций формируются понятия, _____ , умозаключения».

2. Вставьте пропущенные слова в текст

Общелогические методы познания применяются в любой сфере научных исследований.
_____ – прием мышления, связанный с разложением (реальным или мыслительным) изучаемого объекта на составные части (признаки, свойства, отношения) и изучение их по отдельности. _____ – мысленное объединение в единое целое расчлененных анализом элементов с целью получить знание о целом путем выявления тех существенных связей и отношений, которые объединяют ранее выделенные в анализе части в одно целое. _____ – это движение мысли от частного к общему. И, наоборот, _____– это способ

рассуждения, посредством которого из общих посылок с необходимостью следует заключение частного характера.

3. Вставьте пропущенные слова в текст

Познание – это определенный вид деятельности, который имеет свою структуру. Те явления или процессы, на которые направлена познавательная активность людей, принято называть _____по-знания. Тот, кто осуществляет познавательную деятельность, обретает статус _____ познания. Им может быть индивид, группа, общество в целом. Конечной целью процесса _____ является обретение _____, которая может быть относительной или абсолютной.

4. Вставьте пропущенные слова в текст

Наука — специфическая сфера духовной _____ человека и общества, направленная на выработку и систематизацию _____ о мире. Наука охватывает как саму познавательную деятельность, так и ее результаты — систему знаний, которая лежит в основе определенной картины мира. Науку можно рассматривать и как социальный _____, который выполняет общественно значимые функции: социальную, производительную, мировоззренческую, прогностическую и др.. _____ функция науки состоит в обеспечении развития и распространения ценностей культуры и влияет на формирование личности. _____ функция определяется включением науки в процесс материального. _____ функция связана с участием науки в общественном управлении.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо

	ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В соответствии с классическим определением, истина – это есть соответствие того, что я знаю о предмете – тому, что он собою в действительности представляет. В связи с этим возникает вопрос: что является критерием истинности знания: 1) критерием истинности знания является его признание обществом; 2) критерием истинности знания является практика; 3) критерием истинности знания является авторитетное мнение ученого; 4) критерием истинности знания является его неизменность. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	2 Главным критерием истинности знания является практика, которая позволяет эмпирическими методами подтвердить теоретическое знание

	_____ _____ _____	
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Первую классификацию наук предложил Аристотель, выделив качестве основы классификации объект исследования. Укажите верное утверждение о классификации наук. Науки делятся на: 1) естественные и искусственные; 2) естественные, фундаментальные, прикладные; 3) естественные, социально-гуманитарные; технические; 4) эмпирические и теоретические Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	3 Естественные науки изучают природу, социально - гуманитарные изучают человека и общество, технические изучают технику и технологии
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Деятельность ученого организована рядом правил, норм, требований. Большой вклад сделал Р. Декарт в разработку принципов научно-исследовательской деятельности. Учение о принципах построения, формах и способах научно-исследовательской деятельности: 1) парадигма; 2) концепция; 3) методология; 4) телеология. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	3 Методология представляет собой систему принципов и методов научного исследования
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Наука, вырабатывая объективные, системно организованные и обоснованные знания о природе, человеке и обществе опирается на рациональное познание. Рациональное познание связано с чувственным, но имеет свои отличительные черты: 1) рациональное познание основано на здравом смысле и чувственном опыте человека; 2) результаты рационального познания закрепляются в различных знаковых системах и в языке;	246 Рациональное познание – это процесс получения знаний при помощи разума (мышления). Оно позволяет выявить существенные свойства и

	3) в рамках рационального познания происходит отображение целостного образа непосредственно воздействующего предмета; 4) в процессе рационального познания используются понятия, суждения, умозаключения; 5) рациональное познание опирается на опытное знание, полученное с помощью органов чувств; 6) с помощью рационального познания человек постигает сущность того или иного события, закономерности развития окружающего мира. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	закономерности явлений, процессов и представить результаты познания в знаковой форме
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Человек познает окружающий мир с помощью органов чувств и мышления. Соответственно в гносеологии выделяют формы чувственного и рационального познания: 1) восприятие как форма чувственного познания – это отображение целостного образа непосредственно воздействующего предмета; 2) ощущение как форма чувственного познания есть отражение отдельных свойств предметов, воспринимаемых в данный момент; 3) чувственное познание предполагает установление взаимосвязи различных понятий; 4) в процессе чувственного познания производится обобщение и выделение группы предметов на основе общих признаков; 5) одна из форм рационального познания представляет собой запечатленный в памяти человека образ предмета; получение новых суждений на основе уже имеющихся. 6) представление как форма чувственного познания – это сохранение в памяти целостного образа предмета. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	126 Формами чувственного познания являются ощущение, восприятие, представление. Формами рационального познания являются понятие, суждение, умозаключение
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия		
6	Прочитайте текст и установите соответствие. Большой вклад в формирование концептуальной базы философии техники внесли западноевропейские и	1Д2Г3Д4А

<table>
<tr><td></td><td>отечественные ученые-инженеры и философы. Соотнесите научный труд в области философии техники с его автором.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><th colspan="2">Научный труд</th><th colspan="2">Автор</th></tr><tr><td>1</td><td>«Другая революция»</td><td>А</td><td>П.К. Энгельмейер</td></tr><tr><td>2</td><td>«Сотворение мегамашины»</td><td>Б</td><td>М. Хайдеггер</td></tr><tr><td>3</td><td>«К вопросу о технике»</td><td>В</td><td>Ф. Бэкон</td></tr><tr><td>4</td><td>«Философия техники»</td><td>Г</td><td>Л. Мэмфорд</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Жак Эллюль</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Методологическую базу философии науки составляют труды ученых и философов, которые явились основоположниками отдельных школ и направлений научного познания. Соотнесите философов с указанными школами в теории познания.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><th colspan="2">Имя философа</th><th colspan="2">Направление в теории познания</th></tr><tr><td>1</td><td>Р. Декарт</td><td>А</td><td>Эмпириокритицизм</td></tr><tr><td>2</td><td>Ф. Бэкон</td><td>Б</td><td>Рационализм</td></tr><tr><td>3</td><td>Дж. Локк</td><td>В</td><td>Эмпиризм</td></tr><tr><td>4</td><td>К. Маркс</td><td>Г</td><td>Сенсуализм</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Материалистическая диалектика</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>1Б2В3Г4Д</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Каждый раздел философии является развернутым ответом на философский вопрос – о познании, о бытии и его первоначале, о ценностях, составляющих смысл жизни человека. Соотнесите разделы философии и предмет их изучения.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><th colspan="2">Раздел философии</th><th colspan="2">Предмет изучения</th></tr><tr><td>1</td><td>Этика</td><td>А</td><td>Философское учение о красоте и гармонии</td></tr><tr><td>2</td><td>Онтология</td><td>Б</td><td>Философское учение о культурных ценностях</td></tr><tr><td>3</td><td>Эстетика</td><td>В</td><td>Философская теория о знании и познании</td></tr><tr><td>4</td><td>Гносеология</td><td>Г</td><td>Философское учение о</td></tr></table></td><td>1Д2Г3А4В</td></tr>
</table>

			бытии как таковом
		Д	Философская наука, объектом изучения которой является мораль

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текст и установите соответствие. Историческая эволюция науки включает в себя несколько основных этапов. Эти этапы существенно различаются своими характеристиками, отражающими специфику знания, научную картину мира, методологию научного исследования. Соотнесите исторические этапы развития науки и их характеристики. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1Б2Г3Д4А

Исторические этапы развития науки		Характеристики исторического типа науки	
1	Преднаука	А	Междисциплинарность, экологизм, цифровизация
2	Классическая наука	Б	Сакральность, рецептурный характер
3	Неклассическая наука	В	Компьютеризация, механистическая картина мира, рациональность
4	Постнеклассическая наука	Г	Механистическая картина мира, детерминизм
		Д	Вероятностное знание, релятивистская картина мира

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Каждый исторический этап развития науки ознаменован инновационными идеями и научными открытиями, сформировавшими научную картину мира. Установите соответствие между теориями и группами понятий. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1Г2А3Б4В

Исторические этапы развития науки		Характеристики исторического типа науки	
1	Теория систем	А	Противоречие, отрицание, развитие
2	Диалектика	Б	Нелинейность, бифуркация, диссипативная система
3	Синергетика	В	Скорость света,

				наблюдатель, релятивность
	4	Специальная теория относительности	Г	Структура, элемент, целостность
			Д	«Стрела времени», ПВК, «принцип дополнительности»

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Принято выделять четыре основных периода в развитии науки как формы знания и социального института. Укажите правильную последовательность основных этапов эволюции науки: 1) классическая наука; 2) протонаука (преднаука); 3) постнеклассическая наука; 4) неклассическая наука. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	2143
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Философское осмысление проблем из области естествознания касается определения сущности жизни, эволюции природы, экологических систем и их компонентов. Расположите понятия от общего к частному: 1) биосфера; 2) организм; 3) природа; 4) биоценоз. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	3142
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Научные революции связаны с крупнейшими научными открытиями и изобретениями. Расположите в хронологической последовательности научные открытия: 1) рентген; 2) компас; 3) фотография; 4) паровой двигатель; 5) ноутбук. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	24315
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Научное творчество является важным направлением исследований в области философии науки и техники.	21453

	Творческий процесс предполагает не только рациональную деятельность, но и подключение интуиции, активизацию процессов самоорганизации. Укажите правильную последовательность фаз научного творчества: 1) сосредоточение усилий на решении задачи; 2) накопление знаний, навыков, умений для четкой формулировки проблемы; 3) проверка найденного решения; 4) уход от проблемы, переключение на другие виды деятельности; 5) озарение («инсайт»). Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Процесс познания осуществляется человеком с помощью органов чувств и мышления. В гносеологии выделяют разные формы как чувственного, так и рационального познания. Укажите правильную последовательность основных форм познания мира: 1) суждение как форма рационального познания; 2) представление как форма чувственного познания; 3) понятие как форма рационального познания; 4) ощущение как форма чувственного познания; 5) восприятие как форма чувственного познания; 6) умозаключение как форма рационального познания. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	452316
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Наука имеет триединую природу: наука как форма познания, наука как социальный институт и наука как область культуры. Этим объясняется широкий спектр задач, которые решает наука для человека и общества. Назовите основные функции науки. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	К основным функциям науки относятся: познавательная, мировоззренческая, прогностическая, производительная, социальная функции
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Первые работы в области философии техники касались вопросов выявления сущности техники, ее определения и соотнесения со смежными понятиями. Назовите три значения «техники», известные в философии. Ответ: _____ _____ _____ _____	Техника как механизм, машина; техника как мастерство; техника как совокупность средств деятельности (технологии)

	_____	
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Томас Кун в своей концепции утверждает, что развитие научного знания происходит не путем непрерывного накопления знаний, а посредством научных революций, за которыми неизбежно следует смена парадигмы науки. Какой смысл Т. Кун вкладывает в понятие «парадигма»? Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Совокупность идей и понятий, которыми руководствуются ученые в качестве образца
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. «Наука говорит правду, независимо от того верите вы в это или нет» (Ежи Лец). О каком признаке (критерии) науки идет речь в данном высказывании? Назовите еще три признака науки, позволяющие отличать ее от других видов знания. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Объективность. Другие критерии научного знания: доказательность, системность, проверяемость
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. «Гипотезы – это леса, которые возводят перед зданием и сносят, когда здание готово; они необходимы для работника; он не должен только принимать леса за здание» (И. Гете). Как автор высказывания характеризует гипотезу в качестве формы познания? Дайте определение гипотезе. Приведите примеры, которые иллюстрируют понятие гипотезы. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Научная гипотеза – это научное предположение, основанное на существующих знаниях и наблюдениях, которое выдвигается для объяснения каких-либо явлений или фактов. Например, гипотеза влияния гаджетов на здоровье подростков

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы,	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

	используемые при выборе ответа	
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3))

нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий
и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.02 Профессиональный русский язык и культура делового общения

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения очная/заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Авторы:

Доцент	О.В. Чижикова
должность	*инициалы фамилия*
Доцент	И.В. Яновская
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Заведующий кафедрой	Е.Н. Ефремова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Педагогика и методика профессионального обучения»

Протокол № 13 от 24.01.2026 г.

Заведующий кафедрой _____ __А.В. Черняева
подпись *инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены методической комиссией факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель методической
комиссии факультета Е.Н. Ефремова

_____
инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Выберите номер правильного варианта ответа Язык вообще есть естественно (на определенной стадии развития человеческого общества) возникшая знаковая система: 1) обладающая свойством социальной предназначенности, то есть существующая прежде всего не для отдельного индивида, а для определенного социума; 2) не обладающая свойством социальной предназначенности; 3) частично обладающая свойством социальной предназначенности; 4) в равной мере существующая как для социума, так и для индивида.	1
2	Выберите номер правильного варианта ответа Среди функций языка важнейшими следует считать функции, которые: 1) связаны с основными операциями над информацией (знаниями человека о действительности) – созданием, хранением и передачей информации; 2) с выражением чувств и эмоций; 3) с воздействием; 4) с выражением оценок.	1
3	Выберите номер правильного варианта ответа К основным характеристикам публицистического стиля относятся: 1) предельная точность, не допускающая разночтений; 2) минимум требований к форме выражения мыслей; 3) социальная оценочность, массовость, демократичность; 4) подчеркнутая логичность, терминологичность, отсутствие чувств и переживаний автора.	3
4	Выберите номер правильного варианта ответа К основным характеристикам научного стиля относятся: 1) предельная точность, не допускающая разночтений; 2) минимум требований к форме выражения мыслей; 3) социальная оценочность, массовость, демократичность; 4) подчеркнутая логичность, терминологичность, отсутствие чувств и переживаний автора.	4
5	Выберите номер правильного варианта ответа К основным характеристикам официально-делового стиля относятся: 1) предельная точность, не допускающая разночтений; 2) минимум требований к форме выражения мыслей; 3) социальная оценочность, массовость, демократичность; 4) подчеркнутая логичность, терминологичность, отсутствие чувств и переживаний автора.	1
6	Выберите номер правильного варианта ответа	2

	Для текстов научного стиля речи НЕ ХАРАКТЕРНО (А): 1)преимущественное употребление существительных вместо глаголов; 2)широкое использование лексики и фразеологии других стилей; 3)логическая последовательность изложения; 4)научная фразеология.	
7	Выберите номер правильного варианта ответа К основным характеристикам художественного стиля относятся: 1) минимум требований к форме выражения мыслей; 2) логическая последовательность изложения; 3) единство коммуникативной и эстетической функций; 4) социальная оценочность, массовость, демократичность.	3
8	Выберите номер правильного варианта ответа Грамматическая ошибка допущена в предложении: 1) Проведя среднемноголетние наблюдения, установлена тенденция к ужесточению засушливых условий и вероятности проявления очень сильных засух на территории Волгоградской области; 2) Сырые овощи и фрукты, высушенные до более низкой влажности, имеют более длительный срок хранения, но должны быть упакованы во влагозащищенную тару; 3.Конвективная сушка широко используется в технологии переработки продукции; 4) Былины раскрывают не только исполинские характеры и героические события, они содержат свидетельства о жизни людей в ту эпоху и перед нами довольно полно встают их быт, нравы, обычаи.	2
9	Выберите номер правильного варианта ответа Грамматическая ошибка допущена в словосочетании: 1) отчет по работе; 2) отчет о работе; 3) отчет к работе; 4) отчет в части работы.	2
10	Выберите номер правильного варианта ответа Грамматическая ошибка допущена в конструкции: 1) совещание, посвященное улучшению работы; 2) совещание об улучшении работы; 3) совещание по работе; 4) совещание относительно работы.	1
11	Выберите номер правильного варианта ответа Грамматическая ошибка допущена в употреблении числительного: 1) восемьдесят четырех; 2) восьмидесяти четырех; 3) восьмьюдесятью четырех; 4) восьмидесят четырех.	1
12	Выберите номер правильного варианта ответа Лексическая ошибка допущена в предложении: 1) Семена нута произрастают при температуре 3-4 градуса Цельсия; 2) Семена нута прорастают при температуре 3-4 градуса Цельсия; 3) Студент был отчислен за академическую неуспеваемость; 4) Сетчатый питон очень красив.	1
13	Выберите номер правильного варианта ответа Орфографическая ошибка допущена в ряду: 1) в течении года, диапазон, сорокарублевый, предынфарктный; 2) аномалия, квинтэссенция, проект, военачальник;	1

	3) небезынтересный, диапазон, аномалия; песчаный; 4) багряное знамя, фиаско; собирать грибы; кухонная утварь.	
14	Выберите номер правильного варианта ответа Паралингвистические средства выступают в качестве дополнительных проводников информации в: 1) письменной научной речи; 2)устной научной речи; 3)как в письменной, так и в устной научной речи; 4) как в письменной, так и в устной деловой речи.	2
15	Выберите номер правильного варианта ответа Чередование «экспрессии и стандартов» (В.Г. Костомаров) – конструктивный признак стиля; 1) официально-делового; 2)художественного; 3)научного; 4) публицистического.	4
16	Выберите номер правильного варианта ответа Заголовок делового письма: *О просрочке поставки товара*: принадлежит письму: 1)сопроводительному; 2) рекламации; 3)запросу; 4)оферте.	2
17	Выберите номер правильного варианта ответа Константные признаки разговорной речи: 1) необычный порядок слов, разгрузка сложных предложений, ассоциативность связи сегментов речи, тенденция к большей расчлененности текста; 2) нейтральный порядок слов, грамматическая связанность сегментов речи; 3) прямой порядок слов, употребление простых осложненных предложений (с однородными, обособленными и уточняющими членами; вводными и вставными элементами), а также сложные предложения с разветвленными синтаксическими связями; 4) лаконичность изложения, информативная насыщенность, доходчивость, эмоциональность и обобщенность высказывания, использование речевых штампов и клише.	1
18	Выберите номер правильного варианта ответа В высказывании: Сколько стоит «Кока-кола»? – Стекло? Сто рублей! – используется: 1) аллюзия; 2) анафора; 3) метонимия; 4) эллипсис.	3
19	Выберите номер правильного варианта ответа Ударение правильно поставлено в слове: 1) обеспечение; 2) щепоть; 3) шмыгнуть; 4) откупорить.	3
20	Выберите номер правильного варианта ответа Ударение неправильно поставлено в слове:	4

	1) таможня; 2) еретик; 3) форзац; 4) включит.	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся не отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: Б= В/О ×100%, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Тема 3. Нормативные, коммуникативные и этикетные аспекты деловой и научной полемики

1.Что представляет собой культура речи в современном ее понимании?

2.Что представляет собой нормативный аспект культуры речи?

3. Что подразумевают под коммуникативным аспектом культуры речи?

4. Каково содержание понятия *этический аспект культуры речи*?

5. Охарактеризуйте основные единицы общения (язык; речь; речевая деятельность; речевое событие; речевая ситуация).

6.Что представляет собой лингвистика-прагматика?

7.Почему «речевая ситуация» является базовым понятием лингвистики-прагматики?

8. Что представляет собой общая модель речевой ситуации?

9. Что представляет собой моделирование адресата? Почему при подготовке и реализации публичного выступления, включая деловой и научный спор и полемику, оратор должен создавать модель аудитории?

10. Что представляют собой принцип кооперации Грайса и принцип вежливости Лича?

11. Какие виды аргументации применяются в деловой и научной полемике?

12.Какие требования предъявляет официальная обстановка делового и научного общения?

13. Что представляет собой этикетная модуляция речи в научном общении?

Тема 7. Культура служебной документации и официально-деловой переписки

1. Какую сферу коммуникации обслуживает официально-деловой стиль?
2. Что представляет собой доминанта официально-делового стиля – императивность?
3. Почему императивность представлена наиболее ярко в ОРД (организационно-распорядительной документации)?

4. Почему в дипломатическом подстиле официально-делового стиля преобладает функция воздействия? Как она проявляется?
5. Что такое документ?
6. Что представляет собой требование денотативной точности, предъявляемое к документу?
7. Что представляет собой требование коммуникативной точности?
8. Почему в официально-деловом стиле применяется станлартизованная речевая манера?
9. Что такое реквизит?
10. Что такое форма служебного документа?
11. Каковы лексические особенности документа?
12. Какие языковые средства обеспечивают объективность официально-делового стиля?
13. Что представляет собой текст-аналог, бланк, формуляр? В каких случаях используются трафаретные тексты?

Тема 9. Редактирование документов и текстов научной направленности
1. Что представляет собой литературная норма?
2. Как складывается литературная норма?
3. Почему литературная норма характеризуется медленным темпом изменения?
4. Что представляют собой императивные и диспозитивные нормы?
5. Что представляет собой профессиональный вариант нормы?
6. Что такое «серая зона»?
7. Что представляет собой термин?
8. Как входит термин в лексическую систему языка?
9. Проиллюстрируйте примерами свойства термина (системность; наличие дефиниции; тяготение к однозначности; отсутствие эмоционально-экспрессивной окраски).
10. Почему терминологическая полисемия в рамках одного научного исследования является крайне нежелательным явлением?
11. Какими знаниями, умениями и навыками должен обладать редактор сложных научных текстов?
12. Какие трудности возникают при редактировании научного текста?
13. Каковы этапы редактирования текста документа?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию

	соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося во время собеседования при проведении текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критериями оценивания при проведении устного опроса является демонстрация основных теоретических положений, в рамках осваиваемой компетенции, умение применять полученные знания на практике, овладение навыками анализа и систематизации психологической информации в области психологии и педагогики высшей школы.

Тестовые задания

Тема 1. Современная речевая ситуация

1. Какая модель речевого поведения является приоритетной в современной России:

а) софистическая;

б) сократическая;

в) как софистическая, так и сократическая;

г) ни софистическая, ни сократическая.

2. Неполнота реализации речевого замысла в устной деловой диалогической речи обусловлена:

а) общностью совместного опыта и совместных знаний участников диалога; конситуацией общения; контекстом;

б) не обусловлена общностью совместного опыта и совместных знаний участников диалога; конситуацией общения; контекстом;

в) сюжетно-тематическим принципом организации диалога;

г) ассоциативно-линейным принципом организации диалога.

3. Положение о том, что язык связан с мыслительной деятельностью человека (в единицах языка и их свойствах материализуется структура и динамика мысли), то есть языковые единицы приспособлены для обеспечения потребностей мыслительного процесса – характеризует функцию:

а) когнитивную;

б) аккумулятивную;

в) эмоциональную;

.г) оценочную.

4. Соотнесите речевые действия и их определения:

1. Речевая ситуация	А. Стечение обстоятельств жизни, побуждающее человека к высказыванию.
2. Речевой акт	Б. Установленный и общепринятый порядок речевого поведения.
3. Речевой этикет	В. Совокупность речевых влияний на человека (литература, речь окружающих и т.п.).
4. Речевая среда	Г. Речевое действие. Могут быть выделены следующие основные шаги: от ситуации до высказывания, восприятие высказывания и обратная связь.

а) 1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б;

б) 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В;

в) 1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В;

г) 1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А.

5. Установите соответствие между функционально-смысловыми типами речи и текстами:

1.Описание	А. Сегодня, в 4 часа утра, без предъявления каких-либо претензий к Советскому Союзу, без объявления войны, германские войска напали на нашу страну, атаковали наши границы во многих местах и подвергли бомбежке со своих самолетов наши города — Житомир, Киев,

	Севастополь, Каунас и некоторые другие, причем убито и ранено более двухсот человек. Налеты вражеских самолетов и артиллерийский обстрел были совершены также с румынской и финляндской территории. Это неслыханное нападение на нашу страну является беспримерным в истории цивилизованных народов вероломством. Нападение на нашу страну произведено, несмотря на то, что между СССР и Германией заключен договор о ненападении, и Советское правительство со всей добросовестностью выполняло все условия этого договора. Нападение на нашу страну совершено, несмотря на то, что за все время действия этого договора германское правительство ни разу не могло предъявить ни одной претензии к СССР по выполнению договора. Вся ответственность за это разбойничье нападение на Советский Союз целиком и полностью падает на германских фашистских правителей. Уже после совершившегося нападения германский посол в Москве Шуленбург в 5 часов 30 минут утра сделал мне, как народному комиссару иностранных дел, заявление от имени своего правительства о том, что Германское правительство решило выступить с войной против Советского Союза в связи с сосредоточением частей Красной Армии у восточной германской границы.
2. Повествование	Б. Святость бросает вызов злу, потому что оно, укоренившись в сем мире, само бросает вызов всему что находится в пространстве между здравым смыслом и направленностью к благу и святостью. Не будь этой духовной энергии святости и ее устойчивости к соблазнам мира сего (слишком сего) не пришлось бы сомневаться в торжестве зла, но тем не менее противостояние злу ведется на последнем рубеже. Если говорить о Борисе и Глебе, то в роковой момент их жизни они не только стояли на этом последнем рубеже, но и были на самом опасном направлении, которое на Руси задается властью. (Владимир Топоров)
3. Рассуждение	В. В неповторимый мир Древней Руси вводят нас былины. Красуются славные города Киев и Новгород с белокаменными храмами бушует народное вече; стучат острые мечи и свистят каленые стрелы; стоят на страже родной земли заставы богатырские; звенят гусли и сказитель поет славу своему времени. В былинах отражены события и воссозданы характеры вызывающие восхищение и по сей день Илья Муромец и Святогор, Василий Буслаев и Алеша Попович, Микула Селянинович и Добрыня Никитич. Любовь к Родине, осознание красоты и большой будущности отчизны - все это есть в устной эпической народной поэзии. Но былины раскрывают не только исполинские характеры и героические события, они содержат свидетельства о жизни людей в ту эпоху и перед нами довольно полно встают их быт, нравы, обычаи… Умел ли читать и писать Илья Муромец? А другие богатыри? Заглянем в текст былин, посмотрим, что в них говорится по этому поводу…

а) 1-А, 2-Б, 3-В;
б) 1-В, 2-А, 3-Б;
в) 1-Б, 2-В, 3-А;
г) 1-А, 2-Б, 3-Б.

6. Речь должна содержать вывод, призыв к действию, рекомендации – этот постулат характеризует:
а) принцип усиления;
б) принцип краткости;

в) принцип последовательности;
г) принцип результативности.
7. Императивность как одно из ведущих стилевых черт присуща стилю:
а) публицистическому;
б) художественному;
в) официально-деловому;
г) научному.
8. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. аккумулятивная функция языка	А. создание, хранение и передача информации
2. эмоциональная функция языка	Б. Выражение чувств и эмоций
3. познавательная, или когнитивная функция языка	В. Средство сохранения и передачи культурно-исторических традиций народа

а) 1-В, 2-Б, 3-А;
б) 1-В, 2-А, 3-Б;
в) 1-Б, 2-В, 3-А;
г) 1-А, 2-Б, 3-В.
9. Соотнесите виды деловых совещаний с основными задачами:

1.Инструктивные	А. Поиск наилучших решений определенной проблемы в кратчайшие сроки, вынесение на обсуждение хозяйственных проблем, рассмотрение организационных перспектив, обсуждение инновационных проектов
2. Оперативные	Б. Передача необходимых сведений и распоряжений сверху вниз по схеме управления для скорейшего их выполнения
3. Проблемные	В. Получение информации о текущем состоянии дел.

а) 1-А, 2-Б, 3-В;
б) 1-В, 2-А, 3-Б;
в) 1-Б, 2-В, 3-А;
г) 1-В, 2-Б, 3-А.
10. Соотнесите виды деловых бесед с целями и методами ведения разговора:

1. Беседа при приеме на работу	А. Выявление истинных причин увольнения. Носит характер «прощального разговора»
2. Беседа при увольнении с работы	Б. Оценить деловые качества поступающего на работу. Носит характер интервью
3. Проблемная беседа	В. Причина - сбой в деятельности сотрудника либо факты нарушения дисциплины. Цель – критическая оценка работы и принятие подчиненным позиций руководства

а) 1-А, 2-Б, 3-В
б) 1-В, 2-А, 3-Б
в) 1-Б, 2-А, 3-В
г) 1-В, 2-Б, 3-А
11. Соотнесите языковые средства и принципы изложения информации:

1. принцип противопоставления	А. Причины этого явления изучены автором в статье…; Исследованию перспектив развития этой проблемы посвящена работа…
2. принцип подчинения	Б. Более подробно этот вопрос рассмотрен в работе…; Конкретный пример этого явления проанализирован в статье…
3. принцип соединения	В. Другую точку зрения на…высказывает автор в работе…; Другое объяснение… представлено в работе…

а) 1-А, 2-Б, 3-В
б) 1-В, 2-А, 3-Б
в) 1-Б, 2-В, 3-А

г) 1-В, 2-Б, 3-А

12. Соотнесите постулаты П. Грайса с их критериями:

1. Правило количества	А. Объективность как опора на документально зафиксированные факты
2. Правило релевантности	Б. Ясность и соразмерная образность выступления; точность, не допускающая инотолкования
3. Правило качества	В. Строгое следование логике основной цели выступления, не допускающей отклонения от темы речи
4. Правило способа выражения	Г. Минимизация языковых средств, необходимых для максимально ясного выражения высказываемой мысли или положения

а) 1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В
б) 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
в) 1-Г, 2-В, 3-А, 4-Б
г) 1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А

13. Закон моделирования аудитории предполагает:
1) создание портрета аудитории, определяемого социально-демографическими характеристиками;
2) выстраивание стратегии, конкретной программы действий;
3) использование тактических приемов для того, чтобы заинтересовать, вызывать на размышление, обсуждение предмета речи;
4) умение облекать мысль в действенную речевую форму;
5)систематизацию материала обсуждения, всесторонний анализ предмета речи и выстраивание знаний о нем.

14. Закон ориентации на адресата; закон продвижения к цели и ориентации адресата речи; принцип последовательности в развитии темы; закон действенности речи, которая доставляет удовольствие слушателю – это законы и принципы:
1) античной риторики;
2) современной риторики;
3) как античной, так и современной риторики;
4) ни античной, ни современной риторики

15. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Точность	А. речи – это ее соответствие современной литературной норме.
2. Уместность	Б. речи – это «правильность в действии», использование всех языковых средств (не только лексических, но и грамматических) в полном соответствии с их значением.
3. Выразительность	В. речи – ее соответствие цели говорящего, теме и жанру речи, характеру аудитории, ее настроенности, условиям общения (месту, времени др.)
4. Правильность	Г. речи – такое ее качество, которое вызывает и поддерживает внимание и интерес аудитории; выразительность достигается самыми разнообразными средствами.

а) 1-А, 2-Б, 3-В, 4- Г
б) 1-Б, 2-В, 3-Г, 4 -А
в) 1-Г, 2-В, 3-А, 4-Б
г) 1-В, 2-Б, 3-Г,4-А

16. Дискредитирующая ложь в публицистическом дискурсе:
1) всегда выступает в явном виде;
2) не всегда выступает в явном виде (часто маскируется референциальной неопределенностью при указании на анонимный источник информации);

3) выступает только в имплицитном виде;
4) не используется.
17. Прием текстообразования, заключающийся в соотнесении создаваемого текста с каким-либо прецедентным фактом – литературным или историческим, это:
А) антитеза;
Б) оксюморон;
В) аллюзия;
Г) катахреза.
18. Принцип кооперации и сотрудничества в деловом общении требует, чтобы:
1) речь говорящего (пишущего) отвечала коммуникативным ожиданиям, которые, в свою очередь, обусловлены социальными ролями говорящего и слушающего;
2) содержание речевого общения удовлетворяло критериям оптимистического настроения коммуникантов;
3) содержание речевого общения предполагало отсутствие паритета;
4) речь говорящего (пишущего) отвечала коммуникативным ожиданиям, которые не обусловлены социальными ролями говорящего и слушающего;
19. Мысль, для обоснования истинности или ложности которой строится доказательство (аргументация), называется:
1) тезисом доказательства;
2) антитезисом;
3) сильным аргументом;
4) слабым аргументом.

- **20. Констатирующая речь, как правило, дающая статическую картину, представление о признаках, качествах, характере, составе объекта и т.д. путем перечисления этих признаков, это:**
- **1) описание;**
- **2) повествование;**
- **3) рассуждение;**
- **4) повествование с элементами рассуждения;**

Тема 4. Дискуссия и деловые переговоры: выработка позиций и подготовка аргументаций, прогнозирование позиций и аргументации противоположной стороны
1. Расположите этапы подготовки и проведения «мозгового штурма» в последовательности их выполнения: 1. лицо, излагающее проблему, выбирает несколько идей для их дальнейшей разработки, 2. на основе выбранных идей разрабатывают альтернативные варианты решений, действенные на практике, 3. представление проблемы для рассмотрения, 4. выдвижение как можно больше идей для решения или смягчения проблемы.
а) 1, 2, 3, 4
б) 3, 4, 1, 2.
в) 4, 1, 3, 2
г) 2, 1, 3, 4
2. Установите последовательность этапов деловых переговоров: 1. Обсуждение выдвинутых положений, выдвижение аргументаций и доказательств в поддержку отстаиваемых позиций и взглядов. 2. Взаимное уточнение интересов, точек зрения, позиций. 3. Анализ результатов и выполнение достигнутых договоренностей. 4. Согласование позиций и выработка договоренности по каждому вопросу.
а) 1, 2, 3, 4
б) 3, 4, 1, 2
в) 4, 1, 3, 2
г) 2, 1, 4, 3
3. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1.Сильные	А. Аргументы позволяют разоблачить, дискредитировать соперника, применившего их

2. Слабые	Б. Аргументы не вызывают критики, их невозможно опровергнуть, разрушить, не принять во внимание
3. Несостоятельные	В. Аргументы могут вызвать сомнение у оппонентов

а) 1-А, 2-Б, 3-В
б) 1-Б, 2-В, 3-А
в) 1-Б, 2-В, 3-А
г) 1-А, 2-Б, 3-Б

4. Соотнесите подходы к ведению переговоров и их определения:

1.«Жесткий подход»	А. Партнеры ведут себя «по-джентельменски»: обсуждение происходит без споров и конфликтов
2. «Мягкий подход»	Б. Объективная оценка каждой позиции и вынесение согласованного решения, направленное на максимальное удовлетворение интересов сторон.
3.«Принципиальный»	В. Изначально определяет излишне твердую позицию участника, изменить которую он готов лишь в самом крайнем случае

а) 1-А, 2-Б, 3-В
б) 1-В, 2-А, 3-Б
в) 1-Б, 2-В, 3-А
г) 1-В, 2-Б, 3-А

5. Соотнесите виды деловых совещаний с основными задачами:

1.Инструктивные	А. Поиск наилучших решений определенной проблемы в кратчайшие сроки, вынесение на обсуждение хозяйственных проблем, рассмотрение организационных перспектив, обсуждение инновационных проектов
2. Оперативные	Б. Передача необходимых сведений и распоряжений сверху вниз по схеме управления для скорейшего их выполнения
3. Проблемные	В. Получение информации о текущем состоянии дел.

а) 1-А, 2-Б, 3-В
б) 1-В, 2-А, 3-Б
в) 1-Б, 2-В, 3-А
г) 1-В, 2-Б, 3-А

6. Соотнесите виды деловых бесед с целями и методами ведения разговора:

1. Беседа при приеме на работу	А. Выявление истинных причин увольнения. Носит характер «прощального разговора»
2. Беседа при увольнении с работы	Б. Оценить деловые качества поступающего на работу. Носит характер интервью
3. Проблемная беседа	В. Причина - сбой в деятельности сотрудника либо факты нарушения дисциплины. Цель – критическая оценка работы и принятие подчиненным позиций руководства

а) 1-А, 2-Б, 3-В
б) 1-В, 2-А, 3-Б
в) 1-Б, 2-А, 3-В
г) 1-В, 2-Б, 3-А

7. Соотнесите синтаксические средства связи с логикой развития мысли:

1. Последовательность развития мысли	А. однако, между тем, в то время как
2. Противоречивые отношения	Б. вначале, прежде всего, затем, во-первых
3.Причинно-следственные отношения	В. прежде чем перейти к.., обратимся к…
4. Переход от одной мысли к другой	Г. следовательно, сообразно с этим, вследствие этого

а) 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г
б) 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
в) 1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В
г) 1-В, 2-А, 3-Г, 4-Б

8. Соотнесите синтаксические средства связи с логикой развития мысли:

1. Итог, вывод	А. однако, между тем, в то время как
2. Переход от одной мысли к другой	Б. в заключение отметим; подведя итог, следует сказать
3.Причинно-следственные отношения	В. прежде чем перейти к.., обратимся к…
4. Противоречивые отношения	Г. следовательно, сообразно с этим, вследствие этого

а) 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г
б) 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
в) 1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В
г) 1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А

9. Соотнесите специальные слова-*переходы* с их функциями:

1. Дополнение	А. а именно, в качестве свидетельства, в частности
2. Примеры	Б. иными словами, в конечном счете, то есть
3. Уточнение	В. аналогично этому, подобно тому как
4. Сравнение	Г. более того, в действительности, в дополнение к этому

а) 1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В
б) 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
в) 1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В
г) 1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А

10. Соотнесите синтаксические средства связи с логикой развития мысли:

1. Последовательность развития мысли	А. однако, между тем, в то время как
2. Противоречивые отношения	Б. вначале, прежде всего, затем, во-первых
3.Причинно-следственные отношения	В. прежде чем перейти к.., обратимся к…
4. Переход от одной мысли к другой	Г. следовательно, сообразно с этим, вследствие этого

а) 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г
б) 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
в) 1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В
г) 1-В, 2-А, 3-Г, 4-Б

11. Соотнесите синтаксические средства связи с логикой развития мысли:

1. Итог, вывод	А. однако, между тем, в то время как
2. Переход от одной мысли к другой	Б. в заключение отметим; подведя итог, следует сказать
3.Причинно-следственные отношения	В. прежде чем перейти к.., обратимся к…
4. Противоречивые отношения	Г. следовательно, сообразно с этим, вследствие этого

а) 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г
б) 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
в) 1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В
г) 1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А

12. Наличие единого центра, которым является поставленная проблема, вокруг которого и располагается материал, это:
а) дедуктивный способ;

б) индуктивный способ;
в) способ аналогии;
г) концентрический;
д) ступенчатый способ.
13. Содержательно-фактуальная информация передается при:
а) описании;
б) повествовании;
в) рассуждении;
г) как в рассуждении, так и в описании.
14. Динамический, выражающий сообщение о последовательно во времени совершающихся действиях или состояниях функционально-смысловой тип речи это:
а) описание;
б) повествование;
в) рассуждение;
г) рассуждение и описание.
15. Условиями формирования разговорной речи, по мнению Е.А. Земской, являются:
а) спонтанность, неподготовленность и непринужденность коммуникативного акта при непосредственном участии в нем собеседников;
б) подготовленность коммуникативного акта при опосредованности общения собеседников.
16. Механизм цитатного смягчения предполагает:
А) дискурсивное переключение
Б) использование приставок;
В) использование синонимии;
Г) использование парономазии.
17. Феномен компрессии (сжатия речевых форм) в разговорном дискурсе:
а) не связан с прагматикой речевой ситуации;
б) имеет опору на сиюминутность, ситуацию, подсказывающую, берущую на себя больший блок информации;
в) связан не только с прагматикой, но и с иными факторами;
г) связан только с необходимостью оперативной передачи информации.
18. По В.К. Харченко, уважение к информативности ситуации и, как следствие, компрессия языковой формы предполагает использование следующих явлений:
а) словотворчество, эпитеты, олицетворения;
б) контаминация, метонимия, эллипсис, грамматические экспрессивы, семантические конденсаты;
в) гиперболизацию;
г)использование непредложенческих коммуникатов.
19. Полуофициальная ситуация профессионального общения:
а) налагает на речевых партнеров (выступающих) определенные обязательства, прежде всего в сфере неподготовленности (спонтанности) и стяжения, редукции формы;
б) частично налагает на речевых партнеров (выступающих) определенные обязательства, прежде всего в сфере неподготовленности (спонтанности) и стяжения, редукции формы;
в) не предполагает какого-либо рода обязательств речевых партнеров друг перед другом;
г) предполагает полное отсутствие спонтанности дискурса.
20. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Правило такта	А. Будьте позитивными в оценке собеседника и других людей, старайтесь больше хвалить собеседника. Однако следует быть сдержанным в категоричных оценках того или иного предмета, так как ваша оценка может не совпадать с оценкой собеседника, что создает дополнительные трудности в общении
2. Правило великодушия	Б. Относитесь с уважением к границам личностной сферы собеседника. Например, при побуждении к действию

	подчеркивайте выгоду своего собеседника, формулируя высказывание не как команду, а как совет
3. Правило одобрения	В. Выбирая способ выражения, предпочитайте тот, в котором минимизируется ваша личная выгода. Не обременяйте собеседника обещаниями, клятвами, а также не требуйте извинений

а) 1-А, 2-Б, 3-В
б) 1-В, 2-А, 3-Б
в) 1-Б, 2-В, 3-А
г) 1-В, 2-Б, 3-А

Тема 5. Особенности устной публичной речи: профессиональный аспект

1. Расположите этапы первой части подготовки к выступлению в последовательности их выполнения: 1. Сбор материала; 2. Написание основной части текста; 3. Составление рабочего плана; 4. Выбор темы и формулирование рабочего названия.
а) 1, 2, 3, 4
б) 3, 1, 4, 2
в) 4, 1, 3, 2
г) 2, 1, 3, 4

2. Расположите этапы второй части подготовки к выступлению в последовательности их выполнения: 1. Редактирование текста выступления; 2. Написание вступления и заключения; 3. Подготовка произнесения речи; 4. Запоминание основного плана.
а) 1, 2, 3, 4
б) 3, 1, 4, 2.
в) 2, 1, 4, 3
г) 2, 1, 3, 4

3. К какому роду ораторского искусства относится *доклады политико-экономической и социально-политической направленности:*
а) социально-политическому
б) академическому
в) социально-бытовому
г) судебному
д) богословско-церковному

4. Информативное выступление – это:
а) выступление, целью которого является сообщение слушателям новых фактов и теоретических положений, которые не нуждаются в доказательстве;
б) выступление, целью которого является доказательство истинности или ложности высказанного положения (тезиса).

5. Укажите *непозволительную уловку*, которой соответствует определение:
_____– перевод спора на точку зрения выгоды / невыгоды
а) огульное обвинение;
б) совершенное отрицание авторитетов;
в) выведение противника из равновесия;
г) отвлечение внимания оппонента;
д) довод «к карману».

6. Речь, которая соответствует всем составляющим коммуникативной ситуации, называется:
а) чистой;
б) богатой;
в) уместной;
г) точной.

7. Речь должна содержать вывод, призыв к действию, рекомендации – этот постулат характеризует:
а) принцип усиления;

б) принцип краткости;
в) принцип последовательности;
г) принцип результативности.

8. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Точность	▪ **А. речи – это ее соответствие современной литературной норме.**
2. Уместность	Б. речи – это «правильность в действии», использование всех языковых средств (не только лексических, но и грамматических) в полном соответствии с их значением.
3. Выразительность	В. речи – ее соответствие цели говорящего, теме и жанру речи, характеру аудитории, ее настроенности, условиям общения (месту, времени др.)
4. Правильность	Г. речи – такое ее качество, которое вызывает и поддерживает внимание и интерес аудитории; выразительность достигается самыми разнообразными средствами.

а) 1-А, 2-Б, 3-В, 4- Г
б) 1-Б, 2-В, 3-Г, 4 -А
в) 1-Г, 2-В, 3-А, 4-Б
г) 1-В, 2-Б, 3-Г,4-А

9. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1.Сильные	А. Аргументы позволяют разоблачить, дискредитировать соперника, применившего их.
2. Слабые	Б. Аргументы не вызывают критики, их невозможно опровергнуть ,разрушить, не принять во внимание.
3. Несостоятельные	В. Аргументы могут вызвать сомнение у оппонентов.

а) 1-А, 2-Б, 3-В
б) 1-Б, 2-В, 3-А
в) 1-Б, 2-В, 3-А
г) 1-А, 2-Б, 3-Б

10. Соотнесите синтаксические средства связи с логикой развития мысли:

1. Последовательность развития мысли	А. однако, между тем, в то время как
2. Противоречивые отношения	Б. вначале, прежде всего, затем, во-первых
3.Причинно-следственные отношения	В. прежде чем перейти к.., обратимся к…
4. Переход от одной мысли к другой	Г. следовательно, сообразно с этим, вследствие этого

а) 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г
б) 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
в) 1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В
г) 1-В, 2-А, 3-Г, 4-Б

11. В каком ряду верно указано произношение всех данных слов:
а) компрометировать, орхи[д’]ея, а[фэ]ра
б) компроме[н]тировать, орхи[д]ея, а[ф’о]ра
в) компрометировать, орхи[д]ея, а[ф’э]ра
г) компроме[н]тировать, орхи[д’]ея, а[фэ]ра

12. Способ, при котором изложение материала происходит от предъявления отдельных фактов к обобщению, это:

а) дедуктивный способ;
б) индуктивный способ;
в) способ аналогии;
г) концентрический;
д) ступенчатый способ.

13.Ударение падает на первый слог в слове:
а) форзац;
б) звонит;
в) включит;
г) приданое.

14. В рамках публицистического стиля сочетаются функции языка:
а) воздействующая (экспрессивная) и информативная;
б) эпистемическая и когнитивная;
в) эстетическая и воздействующая;
г) аккумулятивная.

15. Наличие единого центра, которым является поставленная проблема, вокруг которого и располагается материал, это:
а)дедуктивный способ;
б)индуктивный способ;
в)способ аналогии;
г)концентрический;
д)ступенчатый способ.

16. Только две падежных формы имеет числительное:
а) 40, 90;
б) 50,60;
в) 10,14;
г) 100, 80.

17. Цель говорящего – выразить свое понимание добра и зла, прекрасного и постыдного – характеризует:
а) эпидейктическую речь;
б) информирующую речь;
в) агитирующую речь;
г) аргументирующую речь.

18. Намеренная речевая избыточность представлена в примере:
а) дрожмя дрожит;
б) обоюдное согласие;
в) лично я;
г) прейскурант цен;

19. Правильно выделена буква, обозначающая ударный звук, в ряду слов:
а) рЕверс, апострОф, афИняне;
б) ревЕрс, апОстроф, афИняне;
в) рЕверс, апОстроф, афинЯне.
г) РЕверс, апострОф, афинЯне.

20. Способ, который используется, когда нужно описать последовательность действий, событий, биографию какого-либо лица и т.д., это:
а) дедуктивный способ;
б) индуктивный способ;
в) ступенчатый способ;
г) исторический (хронологический) способ.

Тема 6. Культура речи и совершенствование грамотного делового письма

1. К основным характеристикам официально-делового стиля относятся…
а)предельная точность, не допускающая разночтений

б)минимум требований к форме выражения мыслей
в)социальная оценочность, массовость, демократичность
г)подчеркнутая логичность, терминологичность, отсутствие чувств и переживаний автора
2. Коммерческий документ, представляющий собой обращение лица, желающего заключить сделку (покупателя к продавцу, импортера к экспортеру) с просьбой дать подробную о товаре и направить предложение на поставку товара (просьба продавца к покупателю);
а) оферта;
б) сопроводительное письмо;
в) рекламация;
г) письмо-приглашение;
д) запрос.
3. Заключительная часть протокола заседания коллегиального органа-
а) распоряжение;
б) постановление;
в) приказ;
г) резюме.
4. Язык вообще есть естественно (на определенной стадии развития человеческого общества) возникшая знаковая система:
а) обладающая свойством социальной предназначенности, то есть существующая прежде всего не для отдельного индивида, а для определенного социума;
б) не обладающая свойством социальной предназначенности;
в) существующая только для индивида;
г) существующая только для социума.
5. Среди функций языка важнейшими следует считать функции, которые:
а) связаны с основными операциями над информацией (знаниями человека о действительности) – созданием, хранением и передачей информации;
б) с выражением чувств и эмоций;
в) с воздействием.
6. К лексической особенности официально-делового стиля речи относятся:
а) термины
б) канцеляризмы
в) публицистические штампы
г) междометия и частицы
7. Грамматически правильное оформление перечисления представлено:
а) Атмосфера имеет несколько слоев:
- тропосфера – нижний слой, примыкающий к поверхности Земли;
- гидросфера – водная оболочка Земли;
- литосфера – внешняя твердая оболочка Земли, состоящая из осадочных и магматических пород.

б) Атмосфера имеет несколько слоев:
- тропосферу – нижний слой, примыкающий к поверхности Земли;
- гидросферу – водная оболочка Земли;
- литосферу – внешняя твердая оболочка Земли, состоящая из осадочных и магматических пород.

в) Атмосфера имеет несколько слоев:
- тропосферу – нижний слой, примыкающий к поверхности Земли;
- гидросферу – водную оболочку Земли;
- литосферу – внешнюю твердую оболочку Земли, состоящую из осадочных и магматических пород.

8. Правильная падежная форма числительного приведена в ряду;
а) семью тысячами четырьмястами девяноста пятью;
б) семи тысячами четырьмястами девяноста пятью;

в) семью тысяч четырьмястами девяноста пятью;
г) семью тысячами четыреста девяноста пятью.
9. Правильная падежная форма числительного приведена в ряду;
а) тысяча девятьсот двенадцатого года;
б) тысяча девятисот двенадцатого года;
в) тысячи девятисот двенадцатого года;
г) тысячу девятьсот двенадцатого года.
10. Укажите предложение с правильным употреблением деепричастного оборота:
а) Ознакомившись с положением дел в фирме, оказывающей кадастровые услуги, нормы и расценки комиссией были несколько изменены.
б) Сдавая объекты только с отличным качеством, нами достигнута возможность значительно расширить премиальный фонд.
в) Не обладая преимуществами, аппарат не должен использоваться на особо ответственных операциях.
г) Резко повысив производительность труда, специалисты достигли наивысшей выработки по заводу**.**
11. Укажите предложение с ошибкой в управлении:
а) Руководитель предприятием обязан, в частности, контролировать соблюдение правил техники безопасности.
б) Согласно приказу ректора университет начинает занятия в 8 часов 15 минут.
в) В случае нарушения данной инструкции студент допускается к занятиям только с письменного разрешения заведующего лабораторией.
г) Вопреки неблагоприятным погодным условиям график работы фирмы был восстановлен.
12. Укажите предложение, в котором допущена грамматическая ошибка:
а) Землеустроительное дело формируется и хранится в порядке, установленном нормативными правовыми актами Российской Федерации.
б) Рекомендуя в магистратуру, кафедрами было принято решение об ознакомлении с работой кандидатов на производстве.
в) Ознакомившись с положением дел в фирме, оказывающей кадастровые услуги, комиссия изменила нормы и расценки.
г) Сдавая объекты только с отличным качеством, мы достигли значительного расширения премиального фонда.
13. Не пишется слитно со всеми словами в ряду:
а) (Не) широкий, зато глубокий пруд; (не) глупый человек; ничуть (не) веселый фильм;
б) никто из них (не) дочитал листа; ушел (не) простившись; (не) доедал всю жизнь;
в) еще (не) выполненное обещание; (не) стриженые волосы; (не) установленный объект;
г) (не) восполнимая потеря; (не) обитаемый остров; почти (не) весомый.
14. Соотнесите специальные слова-*переходы* с их функциями:

1. Дополнение	А. а именно, в качестве свидетельства, в частности
2. Примеры	Б. иными словами, в конечном счете, то есть
3. Уточнение	В. аналогично этому, подобно тому как
4. Сравнение	Г. более того, в действительности, в дополнение к этому

а) 1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В
б) 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
в) 1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В
г) 1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А
15. Ошибка в употреблении числительного представлена в ряду:
а) две реки;
б) трое сестер;
в) четверо поросят;
г) трое детей.

16. Речь должна содержать вывод, призыв к действию, рекомендации – этот постулат характеризует:
а) принцип усиления;
б) принцип краткости;
в) принцип последовательности;
г) принцип результативности.
17. Полистилизм – возможность использования языковых средств, различных по стилевой принадлежности и нормативному статусу (книжных, разговорных, относящихся к основному фонду словаря и его периферии, пафосных и сниженных, терминов и жаргонизмов) – это характерная черта дискурса:
а) научного;
б) дискурса периодической печати;
в) официально-делового;
г) художественного.
18. Фазы: 1) приветствия; 2) постановка вопроса, проблемы, просьбы, высказывание предложений одной стороной; 3) активное слушание и обмен информацией; 4) выдвижение идей, версий, решение проблем; 4) нахождения оптимального способа решения проблемы, вопроса; 5) принятие решения; 6) заключительные слова и прощание – являются фазами:
а) научной дискуссии;
б) деловых переговоров;
в) деловой беседы;
г) брифинга.
19. Мысль, для обоснования истинности или ложности которой строится доказательство (аргументация), называется:
а) тезисом доказательства;
б) антитезисом;
в) выводом;
г) дополнением.
20. Ораторская речь по своей природе:
а) полемична; в ней прослеживается сложная и планомерная организация противоположного смысла, черты экспрессии, аргументационной структуры;
б) исключает полемическое начало;
в) полемична отчасти;
г) индифферентна по отношению к фактору адресата.

Тема 8. Культура аннотирования и реферирования текстов профессиональной направленности

1. Однозначность выражения, информативная насыщенность, объективность изложения, безобразность, скрытая эмоциональность характерны для стиля:
а) официально-делового;
б) публицистического;
в) научного;
г) художественного.
2. Когнитивная метафора используется в стиле:
а) официально-деловом;
б) художественном;
в) научном;
г) публицистическом.
3. В научном стиле абстрактная лексика (испарение, давление, замерзание и т.д.):
а) преобладает над конкретной;
б) менее частотна, нежели конкретная;
в) индексы частотности абстрактной и конкретной лексики равны;
г) конкретная лексика преобладает надабстрактной.
4. Термины характеризуются:

а) строго определенным значением;
б) многозначностью.
5. Какие операции предполагает методика логического анализа научного или технического текста?
а) Членение текста на смысловые части, составление плана авторского варианта текста.
б) Выделение имен, суждений (упрощение текста при необходимости), выделение связок, проверка верности имен и суждений путем их внутритекстового соотнесения между собой и с контекстом.
в) Проверка правильности не конкретизированных формулировок, точности наименования объектов действительности, правильности союзов и текст образующих вводных слов.
г) Специальных приемов логического анализа, отличающихся от общих приемов анализа фактического материала, не существует.
6. Какие из перечисленных единиц относятся к логическим связкам? (Выберите наиболее полный ответ, не содержащий ошибочных утверждений.)
а) Союзы, частицы, вводные слова, знаки препинания, предлоги с обстоятельственными значениями.
б) Союзы, вводные слова, междометия, связки между подтемами текста.
в) Союзы, вводные слова, любые предлоги, абзацы.
г) Повторные наименования описываемых явлений, союзы, вводные слова.
7. Что означает понятие «точность цитирования»? (Выберите наиболее полный ответ.)
а) Соблюдение орфографии и пунктуации цитаты.
б) Отсутствие смысловых искажений.
в) Первое и второе, вместе взятые.
г) Буквальная и смысловая точность, правописание по современным нормам.
8. Укажите, в каких источниках библиографическое описание оформлено правильно.
а). И.Б. Голуб. «Стилистика русского языка» / И.Б. Голуб. – 3-е изд.. испр. – М.: Айрис – Пресс, 2001.
б). Новый орфографический словарь-справочник русского языка / Ред.-сост. В.В. Бурцева. – 4-е изд. стереотип. – М.: Рус. яз. – Медиа. – 754 с.
в). Бородычев, В.В. Орошение и удобрение сахарной кукурузы [Текст] / В.В. Бородачев, В.В. Бризжак // Плодородие. – 2007. - № 4. – С. 46-49

9. Укажите, в каких источниках библиографическое описание оформлено правильно.
а) Лацоник, У. Теория инновационного предприятия [Текст] / У. Лацоник // Terraekonomicus: сборник статей российских и зарубежных экономистов начала XXI в. – М.: Наука-Спектр, 2008. – С. 314-359.
б) С.Г. Казарина Стилистика и культура речи: учеб. пособие по русскому языку / С.Г. Казарина, М.П. Усачева. – Ростов н/Д: Феникс, 2004.
в) Толковый словарь живого великорусского языка В.И. Даля. - Москва, 1989-1999. В 4-ех томах.
10. Для текста научного стиля, требующего сложной аргументации и выявления причинно-следственных отношений, характерны:
а) сложноподчиненные предложения;
б) сложносочиненные предложения;
в) простые предложения;
г) бессоюзные сложные предложения.
11. Основная стилистическая особенность письменной научной речи – это:
а) строгость и простота изложения;
б) официальный характер изложения;
в) объективность изложения;
г) эллиптичность.
12. К вторичным текстам относятся:
а) научно-информативные (аннотация, реферат…);
б) научно-справочные (справочник, словарь…);

в) учебно-научные (учебник, лекция…);
г) научно-популярные (статья, лекция…);
д) собственно-научные (монография, статья…).
13. Академическое красноречие – это:
а) род речи, помогающий формированию научного мировоззрения, отличающийся глубокой аргументированностью, научной культурой, научным изложением;
б) род речи, призванный оказывать целенаправленное и эффективное воздействие на суд, способствовать формированию убеждений судей и находящихся в зале суда граждан.

- **14. Функция воздействия на реципиента и передачи ему своего отношения к предмету речи характерна для:**
- **а) прагматической информации;**
- **б) предметно-логической информации;**
- **в) невербальной информации;**

15. В высказывании: В*яз приземистый, тополь белый, можжевельники виргинский и Облонга обладают повышенной устойчивостью* – представлено время глагола:
а) настоящее, имеющее атрибутивное значение или значение констатации факта;
б) настоящее, имеющее значение момента речи;
в) «настоящее историческое»;
16. В высказывании *На пастбищах 3 и 4 категории с незасоленными и слабозасоленными почвами питательность почвенного раствора удовлетворяет требования традиционного ассортимента древесных пород-мелиорантов*:
а) нет нарушения литературных норм;
б) содержит нарушение синтаксической сочетаемости;
в) содержит нарушение лексической сочетаемости;
г) содержит нарушение орфоэпической нормы.
17. Соблюдение максимы релевантности в научном тексте предполагает:
а) опору научного исследования на опытно-экспериментальную базу; адекватность выражения научной мысли; соблюдение принципа количества информации.
б) соблюдение норм текстовой организации;
в) ненарушение границ личной сферы;
г) выражение симпатии к речевому партнеру.
18. Орфографическая ошибка представлена в ряду:
а) алювиальный;
б) скрининг;
в) дефляция;
г) фитоценоз.
19. Научные тексты:
а) предписывают адресатам определенные действия и модели поведения;
б) создаются с целью воздействия на аксиологический универсум адресата;
в) передают специальную информацию;
г) создаются с целью выражения чувств и эмоций.
20. Грамматическая ошибка НЕ представлена в предложении:
а) Необходимо соблюдать технику безопасности при работе вблизи с источником электромагнитного поля;
б) На формирование ростка лучшие результаты показал цинк.;
в) Обычно их масса более 150 грамм;
г) Анализируя статистические данные о назначении земель, занятых различными видами земельных угодий, для Калачевского района рассчитали показатели, отражающие экологическую устойчивость ландшафтов к антропогенному влиянию.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения тестовых заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично» (91-100 % верных ответов)	Студент демонстрирует совершенное знание основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике, владеет навыками анализа и систематизации лингвистической информации по соответствующей теме
«Хорошо» (78-90 % верных ответов)	Студент демонстрирует знание большей части основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике в отдельных сферах профессиональной деятельности, владеет основными навыками анализа и систематизации лингвистической информации по соответствующей теме
«Удовлетвори-тельно» (61-77 % верных ответов)	Студент демонстрирует достаточное знание основных теоретических положений, умеет использовать полученные знания для решения основных практических задач в отдельных сферах профессиональной деятельности, частично владеет основными навыками анализа и систематизации лингвистической информации по соответствующей теме
«Неудовлетвори-тельно» (менее 61 % верных ответов)	Студент демонстрирует отсутствие знания основных теоретических положений, не умеет применять полученные знания на практике, не владеет навыками анализа и систематизации лингвистической информации по соответствующей теме

Методические рекомендации обучающимся по выполнению тестовых заданий

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к тестированию обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется баллами в диапазоне 0-100 % и оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: Б= В/О ×100%, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Темы эссе

Тема 2. Особенности речевого взаимодействия в профессиональной среде

1. «Призвание вдохновляет нас именно ответственностью долга» (Георгий Флоровский)
2. Образ мира, явленный в термине
3.Когнитивная метафора в языке науки
4. В слове зафиксирована судьба познания
5. Магическая сила термина
6. Субъективный стиль научной коммуникации как признак подлинного профессионализма
7. Кумулятивный характер слова
8.Сила и слабость науки
9. Элитарность науки и болезнь элитаризма
10. Язык науки: латентная эмоциональность и духовная глубина
11. Диалогичность как форма развития научной мысли
12. Феномен вдохновения в научном познании

13.Общаясь, люди создают друг друга (Д.С. Лихачев)
14. Судьба России
15. Великие патриоты России
16. Родина
17. Научный прогресс и нравственность
18. Душа ученого
19. Подвиг ученого
20. Наука и вера

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненных эссе

«Отлично»	Строгое соблюдение лексических, морфологических, синтаксических норм литературного языка (высокий уровень культуры письменной речи); соблюдение речевых норм; логика изложения, обоснованность, аргументированность; стилевое единство и оригинальность; индивидуально-авторское начало; высокий уровень владения выразительными средствами русского языка (свободное владение диапазоном выразительных средств); лаконичность, точность, выразительность.
«Хорошо»	Соблюдение в основном лексических, морфологических, синтаксических норм литературного языка (достаточно высокий уровень культуры письменной речи) при обоснованно логичном и аргументированном построении текста; относительно высокий уровень владения выразительными средствами русского языка (уверенное владение диапазоном выразительных средств).
«Удовлетворительно»	Относительно рациональное соблюдение лексических, морфологических, синтаксических норм литературного языка (относительно невысокий уровень культуры письменной речи); допускается незначительное число ошибок стилистического характера; низкий уровень владения выразительными средствами русского языка.
«Неудовлетворительно»	Несоблюдение лексических, морфологических, синтаксических норм литературного языка, явные ошибки стилистического и грамматического характера (низкий уровень культуры письменной речи).

Методические рекомендации обучающимся по написанию эссе

Эссе - жанр, характеризующийся исповедальностью, выявляющий индивидуально-авторское начало пищущего (равняющийся на душу стиль). Предполагает глубокое знание материала (интериоризацию, вплавленность знаний в оценочную, когнитивную, эмоциональную, волевую сферу личности) и умение мыслить.

Задания для выполнения контрольной работы

Тема 3. Нормативные, коммуникативные и этикетные аспекты деловой и научной полемики
Вариант 1

Задание 1. Охарактеризуйте специфику речевого поведения в сфере профессиональной деятельности. Расскажите о жанрах речевых произведений в профессиональной сфере.

Задание 2. Определите с помощью словаря значения слов, вставьте пропущенные буквы, поставьте ударение:

Г_потиза	
К_н_юнктура	
К_нвергенция	
Пр_амбула	

_ферта	
Пр_тензия	
Ф_номен	
Пр_оритет	

Задание 3. Ориентируясь на научную тематику вашей специальности, составьте предложения с заданным началом:

Начало предложения	Предложение
Рассмотрев…, перейдем к…	
На основании полученных данных…	
Как показал анализ…	
В заключение отметим…	

Задание 4. Соотнесите структуру текста выпускной квалификационной работы с раскрываемыми вопросами:

1. Основная часть	А. Актуальность темы исследования, объекта и целей исследования.
2. Вступление	Б. В краткой форме вывод о всех заявленных положениях
3. Заключение	В. Изложение основных положений, их аргументация и приведение фактических данных.

Составить сложные предложения о вашей сфере деятельности, используя данные слова.

Задание 5. Запишите предложения в отредактированном виде.

1. Отдельное внимание заслуживают исследования агромелиоративных приемов обработки почвы по предупреждению ирригационной эрозии
2. Водяные ресурсы РФ нуждаются в охране.
3. Изучив реакцию сортов, высаженных одновременно, и убедившись в том, что она в целом одинакова, нам представляется, что сорта ведут себя как целостная видовая система.

Задание 6. Прочитайте текст. Вставьте пропущенные слова:

Если обратиться к любой аудитории с вопросом о том, какой должна быть речь, мы получим ответ, что говорить следует правильно, точно, лаконично, уместно, выразительно, ярко, эмоционально и т. д. Но что стоит за этими понятиями?

_____речи – это «правильность в действии», использование всех языковых средств (не только лексических, но и грамматических) в полном соответствии с их значением.

_____речи – ее соответствие цели говорящего, теме и жанру речи, характеру аудитории, ее настроенности, условиям общения (месту, времени др.)

Варианты пропущенных слов: правильность, точность, лаконичность, уместность, выразительность, яркость, эмоциональность.

Задание 7. Нарушение каких постулатов «принципа кооперации» (максимы Грайса) отмечается следующими репликами:

а) «Зачем вы так подробно мне объясняете. Я и так все хорошо понял».

б) «Извините, но нельзя ли ближе к делу. Вы все время говорите не о том».

Задание 8. Прочитайте текст. Вставьте пропущенные слова:

Оценка речи оратора предполагает анализ характера и системы избранных им аргументов.

_____ аргументы не вызывают критики, их невозможно опровергнуть, разрушить, не принять во внимание. _____ аргументы могут вызвать сомнения у оппонентов. _____ аргументы позволяют разоблачить, дискредитировать соперника, применившего их.

Сила и слабость аргументов должна определяться не с точки зрения выступающего, а с точки зрения слушателя (оппонента).

Варианты пропущенных слов (формы слов могут меняться): слабые, опровергающие, сильные, односторонние, дедуктивные, нисходящие и восходящие, несостоятельные, поддерживающие, индуктивные).

Задание 9. Прочитайте текст. Вставьте пропущенные слова:

Среди общих принципов, обеспечивающих успех общения, важнейшим является, наряду с принципом кооперации, принцип вежливости, включающий следующие максимы:

_____: выражайте симпатию к собеседнику, минимизируйте антипатию. Будьте благожелательны, избегайте неблагожелательных высказываний и безучастного отношения.

_____: будьте позитивными в оценке собеседника и других людей, старайтесь больше хвалить собеседника. Однако следует быть сдержанным в категоричных оценках того или иного предмета, так как ваша оценка может не совпадать с оценкой собеседника, что создает дополнительные трудности в общении.

Варианты пропущенных слов (формы слов могут меняться): правило такта, правило великодушия, правило одобрения, правило скромности, правило согласия, правило симпатии)

Задание 10. Конспект на тему «Научная полемика: нормативный и коммуникативный аспекты» с указанием источника информации.

Вариант 2

Задание 1. Охарактеризуйте нормативные, коммуникативные и этикетные аспекты научной полемики. Напишите об основных принципах построения монологических текстов научного и официально-делового стилей речи и соответствующих диалогов

Задание 2. Определите с помощью словаря значения слов, вставьте пропущенные буквы, поставьте ударение:

Скри…нинг	
Фо…ликул	
Куп…жирование	
Ид…нтификатор	
_Б…шофит	
Эндонукл…аза р…стрикции	
Водный стрес…	
С…рбент	

Задание 3. Ориентируясь на научную тематику вашей специальности, составьте предложения с заданным началом:

Начало предложения	Предложение
Предлагаемая вниманию читателей статья посвящена …	
Актуальность исследования продиктована необходимостью …	
Основная тема статьи отвечает задачам …	
В заключение автор говорит о том, что…	

Задание 4. Соотнесите структуру текста диссертационного исследования с раскрываемыми вопросами:

1. Основная часть	А. Актуальность темы исследования, объекта и целей исследования.
2. Вступление	Б. В краткой форме вывод о всех заявленных положениях
3. Заключение	В. Изложение основных положений, их аргументация и приведение фактических данных.

Составить сложные предложения о вашей сфере деятельности, используя данные слова.

Задание 5. Запишите предложения в отредактированном виде.

1. Первый дебют изучения изменения влажности почвы под растениями за период вегетации томатов сортов Моряна, Новичок, Калмыцкий жаростойкий оказался очень удачным
2. Исследование, посвященное проблеме взаимодействия и взаимосвязи литературы и фольклора в поэме А.С. Пушкина «Полтава», очень актуальное и интересно.
3. В исследованиях аспирантов допускаются пунктуационные и синтаксические ошибки.

Задание 6. Прочитайте текст. Вставьте пропущенные слова:

Если обратиться к любой аудитории с вопросом о том, какой должна быть речь, мы получим ответ, что говорить следует правильно, точно, лаконично, уместно, выразительно, ярко, эмоционально и т. Д. Но что стоит за этими понятиями?

_____речи – такое ее качество, которое вызывает и поддерживает внимание и интерес аудитории; выразительность достигается самыми разнообразными средствами.

_____речи – это ее соответствие современной литературной норме.

Варианты пропущенных слов: правильность, точность, лаконичность, уместность, выразительность, яркость, эмоциональность.

7. Нарушение каких постулатов «принципа кооперации» (максимы Грайса) отмечается следующими репликами:

А) «Для чего вы меня обманываете? Я прекрасно знаю, что это не так».

Б) «Из ваших слов ничего нельзя понять».

8. Прочитайте текст. Вставьте пропущенные слова:

Оценка речи оратора предполагает анализ характера и системы избранных им аргументов.

Аргументация бывает: _____ (против), _____ (за),

_____ (только «за» или только «против»); _____ (от частного к общему), _____ (от общего к частному), _____ (от сильных аргументов к слабым и наоборот).

Варианты пропущенных слов (формы слов могут меняться): слабые, опровергающие, сильные, односторонние, дедуктивные, нисходящие и восходящие, несостоятельные, поддерживающие, индуктивные.

9. Прочитайте текст. Вставьте пропущенные слова:

Среди общих принципов, обеспечивающих успех общения, важнейшим является, наряду с принципом кооперации, принцип вежливости, включающий, в частности, следующие максимы:

_____: выбирая способ выражения, предпочитайте тот, в котором минимизируется ваша личная выгода. Не обременяйте собеседника обещаниями, клятвами, а также не требуйте извинений.

_____: меньше хвалите себя, тактично отказывайтесь от похвал в свой адрес. Не завышайте, но и не занижайте самооценку. _____: чаще соглашайтесь с собеседником, несогласия делайте минимальными. Только веские основания могут заставить вас встать в оппозицию. Отказывайтесь от конфликта в пользу сохранения коммуникации.

_____: относитесь с уважением к границам личной сферы собеседника. Например, при побуждении к действию подчеркивайте выгоду своего собеседника, формулируя высказывание не как команду, а как совет.

Варианты пропущенных слов (формы слов могут меняться): правило такта, правило великодушия, правило одобрения, правило скромности, правило согласия, правило симпатии

Задание 10. Конспект на тему «Синтаксические нормы научной речи».

Тема 7. Культура служебной документации и официально-деловой переписки

Вариант 1.

Задание 1. Напишите о лексических, словообразовательных, морфологических и синтаксических особенностях профессиональной служебной документации и официально-деловой переписки. Что представляют собой языковые формулы профессионально ориентированных документов?

Задание 2. Прочитайте фрагмент текст Закона об образовании. Вставьте пропущенные буквы и вместо прочерка - пропущенные языковые средства. Устраните пунктуационные ошибки. Определите стиль и укажите его лексические, морфологические и синтаксические особенности.

1. Настоящий Ф…д…ральный закон _____правовые организацио…ные и экономические основы образования в Российской Федерации основные принципы государственной политики Российской Федерации в сфере образования общие правила функционирования системы образования и осуществления образовательной деятельности _____правовое положение участников отношений в сфере образования.

Задание 3. Определите с помощью словаря значения слов, вставьте пропущенные буквы, поставьте ударение:

Р_зома	
М_тохонрия	
Ворсинки	

х…риона	
Экл…мпсия	
Р_кламация	
Некроб…з	
_ферта	
Ан…малия	
Ди…пазон	
_морфный	

Задание 4. Прочитайте фрагмент Федерального закона от 28.02.2023г. № 52-ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «О государственном языке Российской Федерации». Вставьте пропущенные буквы, подчеркните такие характерные для официально-делового стиля особенности, как нанизывание родительного падежа и расщепление глагола.

2. Использование ру…ского языка обязательно в сферах, определенных настоящим Федеральным законом, другими федеральными законами, Законом Российской Федерации от 25 октября 1991 года № 1807-I "О языках народов Российской Федерации". Органы государстве…ной власти Российской Федерации обеспечивают защиту и поддержку государственного языка Российской Федерации, а также право граждан Российской Федерации на пользование государственным языком Российской Федерации.";

Задание 5. Прочитайте предложения и найдите среди них те, в которых допущены грамматические ошибки. Отредактируйте предложения. Вставьте пропущенные буквы и знаки препинания.

1. Ни одна из технологий орошения или технических средств полива не могут считаться ун…версальными пр…годными для всего разнообразия агролан…шафтов.
2. Относительная влажность воздуха опускалась до 14% и ниже что неблагоприятно отражалось на в…гетацию посева.
3. В условиях жаркого сухого климата пр…менение аэрозольного увлажнения эффективно отражается при во…делывании овощных культур таких как сладкий перец томаты и баклажаны.

Задание 6. Вставьте пропущенные буквы:

С…квенирование генома, д…фляция, с…рбент, к…нвекция, к…вективная сушка, д…гидрация, р…стительное сырье, фе…ритная сетка, куп…жирование, органол...птические характеристики.

Задание 7. Отредактируйте текст делового письма, устранив логические и композиционные недочеты и ошибки.

Просим предоставить нам следующую информацию:

Пожалуйста, подтвердите название компании, которая будет стороной в контракте.

Нам нужны копии следующих документов такой компании:

1.Устав компании.

2.Сертификат регистрации.

Просим подтвердить для нас следующее:

1.Является ли предложенная компания дочерним предприятием других компаний.

2.Что вам известны все административные контрактные вопросы, включая таможенное оформление.

3.Название компании, которая будет отвечать за получение и таможенное оформление продукции в России, и необходимо предоставить копии устава такой компании.

Задание 8. Прочитайте фрагменты научной статьи «Исследование параметров работы дегидратора для реализации конвективной сушки влагосодержащих пищевых продуктов» (авторы: Е.Н. Неверов, И.А. Короткий, А.К. Горелкина, А.Е. Задесенец). Вставьте вместо прочерка пропущенные языковые средства.

1. Изучение процессов дегидрации _____ одним из важных направлений развития технологий агропромышленного комплекса.
2. При этом способе особое внимание стоит _____ новейшим наработкам в сфере оборудования для сушки продуктов.

3. Расширение и улучшение качественных процессов сушки является неотъемлемым при производстве растительного сырья, что _____ к увеличению производства и повышению качеств растительного продукта.

4.Сырые овощи и фрукты, высушенные до более низкой влажности,_____ более длительный срок хранения, но должны быть _____ во влагозащитную тару.

Выпишите из фрагментов статьи языковые факты, иллюстрирующие характерные особенности научного стиля. Заполните таблицу

Характерные особенности научного стиля	
Особенность	Предложение из текста
Отглагольные существительные	
Цепочки родительных падежей	
Существительные среднего рода	
терминологическая лексика	
Пассивные конструкции	
Безличные предложения	
Причастные обороты	

Задание 9. Что Вы ответите информанту на полученную информацию по поводу ноу-хау в вашей сфере деятельности. Одновременно пошлите письмо-благодарность фирме-посреднику, которая помогла вам связаться с акционерным обществом, занимающимся выпуском соответствующей новой технологии.

Задание 10. Что вы ответите информанту на полученную информацию о новых технологиях в вашей области производства. Пошлите одновременно письмо-благодарность фирме, которая помогла вам связаться с акционерным обществом, занимающимся выпуском соответствующей технологии.

Вариант 2.

Задание 1. Охарактеризуйте приемы унификации языка служебных документов. Напишите об интернациональных свойствах русской деловой речи.

Задание 2. Прочитайте текст. Вставьте пропущенные буквы и вместо прочерка - пропущенные языковые средства. Устраните пунктуационные ошибки. Определите стиль и укажите его лексические, морфологические и синтаксические особенности.

1) образование - единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, _____общественно значимым благом и _____в интересах человека семьи общества и государства а также, совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов

Задание 3. Определите с помощью словаря значения слов, вставьте пропущенные буквы, поставьте ударение:

Об…ект	
Д…вергенция	
Д…фляция	
Субл…мация	
Бездро…жевое тесто	
Ав…таминоз	
А…социация	
И..трий	
Песча..ник	
Г…менофор	

Задание 4. Прочитайте фрагмент Федерального закона от 28.02.2023г. № 52-ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «О государственном языке Российской Федерации». Вставьте пропущенные буквы, подчеркните такие характерные для официально-делового стиля особенности, как нанизывание родительного падежа и расщепление глагола.

"3. При использовании русского языка как государственного языка Российской Федерации в сферах, определенных частью 1 статьи 3 настоящего Федерального закона, должны соблюдаться нормы современного русского литературного языка. Для целей настоящего Федерального закона под нормами современного русского литературного языка понимаются правила использования языковых средств, зафиксированные в нормативных словарях, справочниках и грамматиках. Порядок формирования и утверждения списка таких словарей, справочников и грамматик, требования к составлению и пер…одичности издания нормативных словарей предусмотре…ных настоящей частью утверждаются Правительством Российской Федерации на основании предложений Правительственной комиссии по русскому языку. Положение о Правительственной комиссии по русскому языку, ее состав и порядок принятия ею решений утверждаются Правительством Российской Федерации.";

Задание 5. Прочитайте предложения и найдите среди них те, в которых допущены грамматические ошибки. Отредактируйте предложения. Вставьте пропущенные буквы и знаки препинания.

1. Экспериментальные данные показывают о том, что с увеличением чрезмерной нагрузки скота и нерегулируемого выпаса уменьшается проективное покрытие, видовое разноообразие, в результате состояние кормовых угодий Восточного Предкавказья в динамике имеет нарастающую степень сильной деградации.
2. Данные результатов исследований на коровах были обработаны, используя метод вариационной статистики.
3. Клоновые гибриды на карликовых подвоях уже подготовленные к высадке.

Задание 6. Вставьте пропущенные буквы:

подли_ик, м...тохондрия, пр_тензия, эл...ментарный, пар...дигма, ад…птация, р…золюция, …ббревиатура.

Задание 7. Выпишите терминологическую лексику. Определите, к какой сфере знаний данная терминология относится. Обратите внимание на специфику лексического значения терминов (наличие определения, или дефиниции; однозначность, отсутствие эмоционально-экспрессивной окраски). Докажите положение о системности термина. Найдите термины, в основе которых лежит когнитивная метафора. Какую роль играет когнитивная метафора в научном стиле?

При эклампсии в плаценте отмечаются массивные отложения фибриноида в области крипт карункулов и ворсин фетальной части плаценты,коллганизация внутренней поверхности крипт и наружной поверхности ворсинок хориона и бедность кровеносными сосудами стволовых и концевых ворсин, наличие многочисленных мелких, тесно расположенных концевых ворсин, сужение межворсинчатых пространств и увеличение количества синтицитиальных узелков с признаками дистрофии. Из 15 наблюдений в фетальной части плаценты больных овец эклампсией после окота установлены инфаркты последа, причем обширные. В большинстве мелких концевых ворсин, бедных сосудами, строма была пронизана густой сетью коллагеновых волокон, отдельные группы концевых ворсин вблизи базальной пластинки и в плодовой части плаценты были окружены массивным слоем фибриноида, часть и этих ворсин находилась в состоянии некробиоза и некроза (Статья «Гистохимическая характеристика цифровых индикаторов сегментации плаценты у больных суягных маток с эклампсией» - Р.Н. Булатов, К.В. Племяшов, В.С. Авдеенко.

Задание 8. Проанализируйте композиционную структуру письма писателя И.А. Ефремова И.А. Вернадскому. Определите вид письма. Докажите, что автор письма обращается к лицу официальному. Проанализируйте этикетный аспект письма. Напишите подобное письмо, ориентируясь на сферу вашей профессиональной деятельности.

В.И. Вернадскому

Ленинград,19 ноября 1930 г.

Глубокоуважаемый Владимир Иванович,

Приношу тысячу извинений за смелость, с которой обращаюсь к Вам. У меня есть некоторые взгляды на эволюцию позвоночных в связи с равновесием CO два в атмосфере в разные геологические эпохи и ионизацией вод в присутствии различных элементов, например V, Cu и др. В настоящее время в СССР Вы единственный человек, от одобрения которого зависит судьба моих гипотез. Если разрешите, я вскоре пошлю Вам мою небольшую работу, переписанную на пишмашинке для Вашего мнения. Ваше разрешение не откажите сообщить по адресу Тучкова наб.2.Палеозоологический институт АН СССР. И.А. Ефремову. Примите еще раз мои извинения.

С искренним уважением И. Ефремов.

Задание 9. Напишите крупному ученому письмо-приглашение на международный симпозиум по алтаистике, который состоится в Калмыцком государственном университете в Элисте.

Задание 10. Составьте письмо-рекламацию (претензию), ориентированное на сферу вашей будущей профессиональной деятельности.

Тема 9. Редактирование документов и текстов научной направленности

Вариант 1.

Задание 1. **В чем заключается п**одготовка и редактирование текстов? Почему необходимо стилистически целесообразное использование языковых средств при создании текстов различной стилевой принадлежности?

Задание 2. Прочитайте предложения и найдите среди них те, в которых допущены грамматические и лексические ошибки. Отредактируйте предложения. Вставьте пропущенные буквы и знаки препинания.

1. Растения-эндемики меловых выходов Среднего Дона такие как иссоп меловой, маттиола фрагранс, шалфей пон…кающий, истод меловой играют большое значение в создании своеобразия мелового фитоц…ноза.2. Учитывая особую склон..ость пуль нарезного оружия к р…кошету, использование карабинов при охоте на оленя должно быть запрещено на законодательном ур…вне.3. Соевое масло среди других р…стительных жиров растительного происхождения наиболее богатое витамином Е и фит…эстрогенами.4. В качестве маркеров длин ДНК использовали ДНК фага лямбда, ра…щ…пленная двумя эндонуклеазами рестрикции – BstEII и HindIII, которую метили BiodCTP с помощью Taq-полимеразы в р…акции заполнения.

Задание 3. Проверьте, правильно ли грамматически оформлены перечисления, приведенные ниже. В случае необходимости исправьте их.

Атмосфера имеет несколько слоев:

1. Тропосфера – нижний слой, примыкающий к поверхности Земли (высота 9-17 км.) В нем сосредоточено около 80% газового состава атмосферы и весь водяной пар.

2. Гидросфера – водная оболочка Земли.

3. Литосфера – внешняя твердая оболочка Земли, состоящая из осадочных и магматических пород.

Задание 4. Просклоняйте и запишите цифрами следующие словосочетания.

Пятьдесят седьмой образец, двадцатая глава, тридцать первое задание, сорок четвертые сутки.

Задание 5. Составьте словосочетания

Образовывать и распоряжаться	Бюджетные фонды
Руководство и контроль	Нижестоящие организации
В связи и в результате	Негативных тенденций
Распределять и управлять	Денежные средства
Выявление и наблюдение	Тенденции
Координировать и руководить	Деятельность партнеров
Подбирать и проводить собеседование	Специалисты

Задание 6. Установите соответствие между структурными блоками текста диссертации и стандартными языковыми средствами, отражающими процесс научного познания и логику развития мысли:

1. Итог, вывод	А. Автор анализирует (исследует, определяет…), в качестве доказательства приводит следующие аргументы.

2.Актуальность темы исследования, объекта и целей исследования.	Б. В заключение отметим, подведя итог следует сказать, все вышесказанное позволяет сделать вывод
3. Точка зрения какого-либо исследователя данного вопроса	В. Цель настоящей работы состоит в… Актуальность темы данного исследования определяется....

Составить сложные предложения о вашей сфере деятельности, используя данные слова.

Задание 7. Прочитайте реферат. Выделите в нем смысловые части и используемые в каждой части типичные языковые средства.

В статье “Исследование влияния диоксида углерода на снижение потери влаги при холодильном хранении копченой рыбы”, помещенной в журнале “Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: Наука и высшее образование”, № 3 (63), за 2021, Волгоградский государственный аграрный университет, авторы Е.Н. Неверов, И.А. Короткий, П.С. Коротких, Л.А. Проскурякова, рассматривается технология хранения копченой рыбы, позволяющая избежать потери массы рыбы из-за потери влаги в продукте. Статье предпослана аннотация, в которой

Задание 8. Прочитайте аннотацию. Выделите основные части и типичные языковые конструкции.

Научный стиль. Синтаксические нормы. Основы редактирования /О.В. Чижикова, И.В. Яновская. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2022. - 80 с.

Учебное пособие нацелено на совершенствование компетенции студентов в сфере синтаксических норм научной (профессиональной) речи. Представлены сведения о природе диалогичности научной речи, о свойствах термина и о специфике использования элементов различных уровней языковой системы в научной речи. Особое внимание уделяется синтаксису научного стиля, к которому в полной мере относится высказывание лингвиста: «Синтаксис вводит нас в святилище совершающейся мысли». В учебно-методическом пособии содержатся материалы, нацеленные на формирование навыков редактирования научных текстов, и прежде всего на устранение недочетов, связанных со сдвигами в синтаксической структуре высказывания: ошибками, связанными с нарушением норм синтаксической сочетаемости; норм употребления деепричастных оборотов, однородных членов предложения, норм согласования, включая согласование сказуемого с подлежащим; норм построения сложного предложения, употребления местоимений и др. Содержатся метатекстовые конструкции (приемы авторизации, конструкции для оформления ссылок на используемые в создаваемом студентами научном тексте теоретические положения, конструкции, позволяющие ранжировать научную информацию, и др.

Пособие содержит систему упражнений и заданий, позволяющих совершенствовать владение не только синтаксическими, но и лексическими и морфологическими нормами научной речи. Включены контрольная работа, а также система обучающих и контролирующих тестов.

.Учебное пособие предназначено для студентов всех направлений (специальностей).

Задание 9. Напишите аннотацию к данному ниже тексту.

ПОЭМА МАРИНЫ ЦВЕТАЕВОЙ «ПЕРЕУЛОЧКИ» И ЕЕ ФОЛЬКЛОРНЫЙ ПРОТОТИП

Анкин Я. А., студент
ФБОУ ВО «Волгоградский государственный аграрный университет»
г. Волгоград, Россия

Актуальность исследования предопределяется неослабевающим в отечественном литературоведении интересом к изучению природы взаимосвязей и взаимодействия литературы и фольклора. Следует отметить сложность подобного взаимодействия. Исследование должно, по Д.Н. Медришу, иметь своим предметом «не столько случаи прямого взаимодействия между определенными произведениями фольклора и литературы, сколько механизм воздействия на литературу черт, свойств и способов выражения и изображения» (с.210). При этом Д.Н. Медриш исходит из того, что литература и фольклор («два

разностадиальных вида словесного творчества») образуют целостную метасистему художественной словесности. **Цель статьи** – сопоставление концептуального содержания и поэтики народной сказки «Упырь» и поэмы Марины Цветаевой «Переулочки». **Гипотеза** – гениальное проникновение в природу фольклорного слова и отчасти в природу народного мирочувствования у Марины Цветаевой сочетается с предельно субъективным характером поэтики. В поэме реализуется одна из излюбленных идей Марины Цветаевой – обольщение душой.

Методы исследования – целостный анализ лирического стихотворения; сопоставительный метод.

Поэма «Переулочки» написана в 1922 году – последнем году перед отъездом из России и была прощальным подарком. «Алексею Александровичу Подгаецкому-Чаброву – на память о нашей последней Москве», - читаем в посвящении. Цветаева считала поэму трудной. В письме к Борису Пастернаку она жаловалась, что поэму никто не понимает, понял один Чабров, но у него «было воспаление мозга». Ключом к пониманию поэмы является сопоставление поэмы с ее фольклорным прототипом – былиной «Добрыня и Маринка». В эту поэму Цветаева вложила всю тоску и всю силу мечты поэта. В очередной раз она изобразила неизбывное стремление своей души из этого мира в запредельность духа. «Пришла и знала одно: вокзал – раскладываться не стоит» - писала Марина Цветаева, и метафора жизни-вокзала точнее всего выражает направление ее художественной воли и ее души. Была ли Марина Цветаева народным поэтом? Ответ на этот вопрос очень важен для понимания поэтики «Переулочков». Приведем высказывание Марины Цветаевой, которая, задумываясь о народной стихии в своем художественном сознании и своей поэтике, писала: «Для того, чтобы быть народным поэтом, нужно дать целому народу через тебя петь. Для этого мало быть всем, надо быть всеми, то есть именно тем, чем не может быть Пастернак. Целым и только данным, данным, но зато целым – тем, чем не хочет быть Маяковский, глашатай одного класса…» Отношения Цветаевой с фольклором были невероятно сложными, парадоксальными. При гениальном, идущем из самых глубин творческого самосознания чувствовании народного слова, народной языковой стихии смысловой инвариант «народных» текстов Марины Цветаевой неизменно один – обольщение небытием, соблазн небытия, а возможно, и соблазн демонического, которому не может противостоять ни один ее персонаж («Переулочки», «Молодец»).

Что касается народности, то приведем свидетельство самой Цветаевой. «О русском русле…Русская я только через стихию слова. Разве есть русские (французские, немецкие, еврейские и прочие) чувства? …. Россия - некая необходимая плоть», - писала Цветаева.

Соблазн небытия, которое Цветаева чувствовала как магически притягательное бытие, обольщение душой в ее метафизической ипостаси, – не фольклорная идея. Поэтому Марина Цветаева, несмотря на созданную ею уникальную манеру текстообразования (например, в поэме «Царь-Девица»), предполагающую, по А. Саакянц, «органическое слияние «цветаевского» и «фольклорного», поэтического искусства и народного простодушия, - не народный поэт.

Поэма «Переулочки» начинается почти фольклорным зачином: *А не видел ли, млад, – невемо-што, А не слышал ли, млад, – не знамо што В белохрущатых громких платьицах В переулочках тех Ипатьевских*», и это показывает, как глубоко Цветаева чувствовала народную (былинную) стихию. Но встает вопрос о том, как изменился фольклорный прототип – поэма «Добрыня и Маринка», в тексте Марины Цветаевой. В поэме «Переулочки» слабый и безликий Молодец (в поэме есть несколько косвенных указаний на его красоту) соблазняется наваждением чародейки Маринки. Легко и безвольно вступая на путь соблазна, он совершает предательство веры, причем отказывается именно от Христа: *«А войти-то как? – Выходом. А речи-то как? – Выкрутом. А на што мне креститися? Все Христы-то где ж? – Вышедши».* Маринка превращает молодца в тура: *«Реви, заклят. Взор туп. Лоб крут. Рог злат*». Маринка, как Далила Самсона, соблазняет (прельщает) Молодца земными стихиями (*Яблок – лесть, яблок – ласт*ь), водой (реченькой), и каждый раз соблазн оборачивается роковой тщетой, ускользает.

Последний ее соблазн – лазурь-лазорь-ра-ззор, соблазн небытия, соблазн души, где «раны не жгут», где «ласки без рук», где «поцелуи без губ», где «ни жены, ни мужа». В былине все наоборот. Маринка сжигает следы Добрыни и пытается соблазнить его, но уже почти поддавшись ее чарам, Добрыня убивает ее и избавляет Киев от нечисти.

По слову филолога, «в русской классической литературе любовь к Отечеству имеет различные формы проявления: любовь к отчему дому, родителям, природе родного края и т.д.» [6, с. 411].

Литература

1. Цветаева, М. Собрание сочинений: В 7-ми т. Т.3. Поэмы. Драматические произведения/ Сост., подгот. Текста и коммент. А. Саакянц и Л. Мнухина. – Эллис Лак, 1994. – 816 с.

2. Топоров, В.Н. Святость и святые в русской духовной культуре. [Текст] Т.1. /В.Н. Топоров. - М.: Гнозис,1995. – 790 с.

3. Чижикова, О.В. Проблема экологии народной души в творчестве А.Т. Твардовского [Текст]/ О.В. Чижикова. -Эколого-мелиоративные аспекты рационального природопользования: материалы Международной научно-практической конференции, Волгоград, 31 января-3 февраля 2017 г. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2017. – Том 6. – 396 с. – с. 94-102

4. Чижикова О.В., Яновская И.В. Мотив перформативного слова в поэзии Арсения Тарковского. -- «Филологические науки. Вопросы теории и практики». В 4-х частях. – Тамбов: Грамота. - 2017, № 12 (78). – Ч.3, с.72-76

5. Чижикова О.В., Яновская И.В. О семиотике идиостиля Бориса Пастернака. -- Современные проблемы науки и образования. – 2015. – № 1; URL: http://www.science-education.ru/121-19544 (дата обращения: 07.06.2015)

6. Яновская, И.В. Художественный текст как основа патриотического воспитания (на основе повести В. Некрасова «В окопах Сталинграда» и романа В. Гроссмана «Жизнь и судьба») [Текст] /И.В. Яновская. - Материалы Международной научно-практической конференции «Стратегические ориентиры инновационного развития АПК в современных экономических условиях». 26 января-28 января 2016 года. – Волгоград, Волгоградский ГАУ, 2016. - С. 411-416.

7. Яновская И.В. Графическое представление алгоритмизированного курса русского языка и культуры речи при изучении дисциплин экологической направленности [Текст]/ И.В. Яновская - Эколого-мелиоративные аспекты рационального природопользования: материалы Международной научно-практической конференции, Волгоград, 31 января-3 февраля 2017 г. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2017. – Том 6. – 396 с. – с. 85-89

8.Яновская И.В., Чижикова О.В., Золотых Н.В. Лингвокогнитивные механизмы индивидуально-авторского начала в поэтическом дискурсе // Вестник Волгоградского государственного университета. Серия 2, Языкознание. – 2019. – Т.18, № 3. – с. 251-261. – DOL: // doi. org / 10.15688/jvolsu 2.2019.3.21

Задание 10. Ориентируясь на научную тематику вашей специальности, составьте предложения с заданным началом:

Начало предложения	Предложение
Основная тема статьи отвечает задачам …	
Актуальность рассматриваемой проблемы, по словам автора, определяется тем, что…	
Автор излагает в хронологической последовательности историю…	

Вариант 2.

Задание 1. **Охарактеризуйте специфику стилистической правки научного и технического текста.**

Задание 2. Укажите ошибки в употреблении деепричастных оборотов; объясните причины их появления. Исправьте предложения.

1. Изучая гематологические показатели, исследование было выполнено с применением современных методик.2. Поэтому, организуя кормление животных, вместе с другими веществами, определяющими питательность и энергетическую ценность рациона, значительное внимание

уделяется также минеральному питанию. 3. Резко повысив производительность труда, специалистами была достигнута наивысшая выработка по заводу. 4. Электромагнитное поле воздействует на семена, концентрируя все силы на использование и резервов. 5. Зная начальную и конечную влажности зерна, была определена влажность, которая соответствовала каждому значению массы зерна.

Задание 3. Соотнесите вид ошибки в использовании однородных членов с предложением.

Предложение	Вид ошибки
1.Предоставление и использование средств индивидуальной защиты всеми сельскохозяйственными работниками, подверженными риску поражения электрическим током	А. Нарушение согласования однородных членов в падеже с обобщающим словом (При наличии в предложении обобщающего слова однородные члены должны согласоваться с ним в падеже)
2.Когда определяется круг основных индикаторов, принято говорить об интерьерных показателях: температура тела, частота дыхания и частота сердечных сокращений.	Б. Морфологическая несочетаемость (не сочетаются в качестве однородных некоторые разнородные морфологические категории, например, имя существительное и инфинитив)
3.Для снижения случаев электротравматизма в сельской местности необходимо качественное обучение не только электротехнического персонала, но и всех пользователей средств малой механизации безопасным приемам и методам ведения работ, проводить своевременный контроль за состоянием и работоспособностью систем электроснабжения и электроэнергетических установок.	В. Общее зависимое при двух глаголах с разным управлением

Задание 4. Просклоняйте и запишите цифрами следующие словосочетания.

Две тысячи двадцать пятый год, третья опытная группа, второй том, одна десятая процента, девятьсот девяносто девятый день.

Задание 5. Воспроизведите устойчивые словосочетания, выбрав подходящие слова и словосочетания из скобок

Заключать, устанавливать, выдавать, открывать, издавать, давать, утверждать, контролировать, осуществлять, запрашивать, принимать, устанавливать, уплачивать, расторгать, составлять, проводить, возлагать, повышать, обеспечивать, представлять (надбавки, вознаграждение, договоры, контроль за исполнением приказа, сделки, приказы, указания, выполнение требований правил внутреннего распорядка, квалификацию, своевременную и качественную подготовку и представление документов на лицензирование и аккредитацию учреждения, информацию, доверенности, в банке расчетный и другие банковские счета, исполнение руководителем обязанностей, решение, безопасность, указания).

Задание 6. Установите соответствие между структурными блоками текста диссертации и стандартными языковыми средствами, отражающими процесс научного познания и логику развития мысли:

1. Итог, вывод	А. Автор анализирует (исследует, определяет…), в качестве доказательства приводит следующие аргументы.
2.Актуальность темы исследования, объекта и целей исследования.	Б. В заключение отметим, подведя итог следует сказать, все вышесказанное позволяет сделать вывод
3. Точка зрения какого-либо исследователя	В. Цель настоящей работы состоит в… Актуальность темы данного исследования определяется....

данного вопроса	

Составить сложные предложения о вашей сфере деятельности, используя данные слова.

Задание 7. Прочитайте аннотацию. Выделите основные части и типичные языковые конструкции.

Публицистический стиль: учебно-методическое пособие. Для всех направлений подготовки (специальностей)/О.В. Чижикова, И.В. Яновская. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2023. - 64 с.

Учебно-методическое пособие нацелено на совершенствование компетенции студентов в сфере публицистического стиля. Представлены основные теоретические сведения о языковых чертах и стилевых особенностях публицистического стиля, о специфике реализации категории оценки в публицистическом дискурсе, о тропах и фигурах речи в языке публицистики (особое внимание уделяется аллюзии). Внимание уделяется также особенностям реализации трихотомии «язык-речь-речевая деятельность» в сфере публицистической коммуникации.

Учебно-методическое пособие содержит практикумы и тесты, позволяющие совершенствовать владение нормативным аспектом культуры речи, а также расширить теоретические представления о языке публицистики. Тесты посвящены выразительным средствам публицистической речи и современной публицистической и деловой риторике. Теоретический материал тестов составляют источники (учебники, монографии, статьи) высокого уровня. Практическая часть пособия составлена на материалах современной публицистики.

Включена контрольная работа.

Учебно-методическое пособие предназначено для студентов всех направлений подготовки (специальностей), включая магистратуру.

Задание 8. Напишите аннотацию к данному ниже тексту.

МОТИВ ВЛАСТИ В ПОВЕСТИ А.С. ПУШКИНА «ДУБРОВСКИЙ»

Светличный С. Д., студент
ФБОУ ВО «Волгоградский государственный аграрный университет»
г. Волгоград, Россия

«Благоуханная и свежая», по слову В.Г. Белинского, поэзия А. С. Пушкина является свидетельством мирочувствования русского дворянства 19 века и – шире – русского народа, словом, отвечающим устройству русской народной души и приумножающим традицию христианской духовности. Полновесность, смысловая наполненность слова А.С. Пушкина, и не только поэтического, но и прозаического, делает это слово языком культурных ценностей и культурной ценностью – тем словом, в котором актуально и ежемгновенно совершается бытие культуры. Глубина поставленной А.С. Пушкиным нравственной проблематики была унаследована не только литературой классического канона, но и русской советской литературой (в поэзии А.Т. Твардовского, К. Симонова, в прозе В.Г. Распутина, Ф.А. Абрамова и др.). К данным текстам относится следующее суждение: «Огромную ценность имеют высокохудожественные тексты – от монументальных прозаических произведений, в которых решаются нравственные проблемы высочайшего ранга, до поэтических текстов, в которых выражается почти религиозное переживание родной земли, родной природы, родного пейзажа»[2]. Литература классического канона и лучшие образцы советской литературы ставили нравственные проблемы предельной глубины – именно потому, что оставались в тысячевольтовом поле оппозиции добра и зла.

Данные тексты «чрезвычайно важны в контексте реализации русского сознания и самосознания» [4], поэтому обладают огромным воспитательным потенциалом.

Мотив власти – один из наиболее фундаментальных мотивов в творчестве А.С. Пушкина. В русской литературоведческой традиции мотив интерпретируется как устойчивый формально-содержательный компонент литературного текста, выделяемый как в пределах одного или нескольких произведений писателя, так и в контексте всего его творчества и тесно связанный с духовным миром писателя. По мнению аналитиков, «образы и мотивы можно рассматривать как микрокосм сознания писателя и – когда речь идет о произведениях классического канона – в большей степени как локус, в котором со всей полнотой реализовался стиль мышления, присущий

той или иной культурной (литературной) парадигме» [6]. Мотив власти обнаруживает наиболее тесную и почти болезненную связь с творчеством А.С. Пушкина – он близок поэту жизненно, биографически. Личная оскорбленность аристократа, дворянина, вынужденного подчиняться, утесняемая духовная свобода поэта, к тому же гения, а также вольномыслие, витающее в воздухе (французская революция), и молодость Пушкина, предрасполагающая к фронде, сыграли огромную роль в формировании содержательной стороны мотива власти в его творчестве.

Мотив власти воплощен во многих произведениях Пушкина – «Борис Годунов», «Анчар» и др., причем дано глубокое исследование природы власти. Как правило, власть интерпретируется как сила трагическая, разрушительная и для самого носителя власти, в особенности если в природе человека, имеющего власть, нет духовности, любви и ответственности, пусть даже это и личность значительного ранга. В повести «Дубровский» с непревзойденной глубиной показана трагическая судьба Кирилы Петровича Троекурова, старинного русского барина, забавляющегося охотой, имеющего детей от дворовых девок, страдающего от неумеренных возлияний и обжорства, наслаждающегося своим неограниченным влиянием на весь уезд. Происходит разрушение личности самого носителя власти. Троекуров выигрывает неправедный суд, получает имение Андрея Гавриловича Дубровского, которое ему не нужно, и теряет друга, разрушает жизнь его сына Владимира Дубровского и, что еще более страшно, губит жизнь своей единственной и любимой дочери и, очевидно, кладет предел роду Троекуровых, который, вероятнее всего, должен будет пресечься. Не будучи ни злым, ни жестоким, Троекуров становится носителем рока в жизни не только рода Дубровских, но и в жизни их крестьян, преданных своим господам. Губительно нравственное влияние Троекурова на душу его крепостных. Крепостные крестьяне Троекурова развращены сознанием власти барина, они гордятся ею и становятся наглыми и безжалостными холопами, глумящимися над Андреем Гавриловичем Дубровским. Сам Троекуров, обладающий неограниченной властью, становится рабом этой власти и таким же игралищем рока, как и все, кто его окружает. Повесть написана прекрасным русским языком и заставляет о многом задуматься. Язык повести благородно прост. В ней нет экстремально субъективных метафор. Аналитики считают, что «художественная метафора является единственным словесным знаком, способным выразить *живую целостность* мира» (4), но в поэтике А.С. Пушкина, как величайшего представителя классического канона, нет прямого художественного исследования этих смыслов. С исследования этой мощной и безликой проблемы начинается затмение классического канона.

Литература

1.Пушкин, А.С. Стихотворения. Поэмы. «Евгений Онегин». Драматические произведения. Проза/ А. С. Пушкин. – М.: Эксмо, 2008.- 960 с.

2. Чижикова, О.В. Проблема экологии народной души в творчестве А.Т. Твардовского [Текст]/ О.В. Чижикова. -Эколого-мелиоративные аспекты рационального природопользования: материалы Международной научно-практической конференции, Волгоград, 31 января-3 февраля 2017 г. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2017. – Том 6. – 396 с. – с. 94-102

3. Чижикова О.В., Яновская И.В. Мотив перформативного слова в поэзии Арсения Тарковского. -- «Филологические науки. Вопросы теории и практики». В 4-х частях. – Тамбов: Грамота. - 2017, № 12 (78). – Ч.3, с.72-76

4. Чижикова О.В., Яновская И.В. О семиотике идиостиля Бориса Пастернака. -- Современные проблемы науки и образования. – 2015. – № 1; URL: http://www.science-education.ru/121-19544 (дата обращения: 07.06.2015)

5. Яновская, И.В. Художественный текст как основа патриотического воспитания (на основе повести В. Некрасова «В окопах Сталинграда» и романа В. Гроссмана «Жизнь и судьба») [Текст] /И.В. Яновская. - Материалы Международной научно-практической конференции «Стратегические ориентиры инновацио

Задание 9. Ориентируясь на научную тематику вашей специальности, составьте предложения с заданным началом:

Начало предложения	Предложение
Основная тема статьи отвечает задачам …	

Актуальность рассматриваемой проблемы, по словам автора, определяется тем, что…	
Автор излагает в хронологической последовательности историю…	

Задание 10. Написать реферат на тему «Научный стиль речи: лексические и морфологические особенности»; указать источники информации; привести примеры, связанные с вашей сферой деятельности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Работа выполнена по стандартной разработанной методике, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, тема раскрыта полностью, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, сделаны аргументированные выводы. Работа выполнена творчески, самостоятельно, соблюдены требования к оформлению работы.
«Не зачтено»	Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Имеются существенные отступления от требований к контрольной работе. Не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопросов, а также работа выполнена несамостоятельно. Имеются недостатки в оформлении работы.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Совмещение новых форм контроля (тестовый метод) с традиционными (контрольная работа) позволяет добиться существенного улучшения качества контроля знаний в целом. Заметим, что контрольная работа ставит вопрос в целом, а тест его стратифицирует (иначе детализирует). Контрольная работа формулирует проблему в целом и получает также достаточно общий характер ответов.

Отметим также, что тестовый метод имеет недостатки, которые сопряжены с невозможностью проверки культуры речи студентов (письменной или устной) и учета тех категорий студентов, которые в силу некоторых психических особенностей не вполне соответствуют тестовой методике и получают заниженные или завышенные оценки.

В процессе выполнения контрольной работы студент должен обнаружить высокий уровень культуры устной и письменной речи. Студент должен:

- знать ключевые теоретические вопросы курса;
- владеть понятийной системой дисциплины;
- контролировать степень соответствия устной и письменной речи нормам современного русского литературного языка;
- осознавать специфику норм деловой и научной речи;
- понимать различие между узусом и нормой и между узуальными и нормативными вариантами употребления языковых средств;
- владеть методикой работы с ортологическими словарями, в частности, уметь читать нормативные и пояснительные пометы, уметь интерпретировать рекомендательные и запретительные пометы;
- знать законы текстовой организации и применять приемы рубрицирования текста, логического членения текста;
- владеть приемами преобразования информации в хорошо понятную, логически верную, аргументированную и ясную форму;
- владеть навыками подготовки письменного текста к устному выступлению; тактическими приемами ведения спора; дискуссии и полемики.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Напишите о характерных свойствах русского языка как средства общения и передачи научной и профессионально ориентированной информации.

Задание 2. Прочитайте отрывок из текста научной статьи. Выпишите терминологическую лексику. Определите, к какой сфере знаний (специальности) данная терминология относится. Напишите о специфике лексического значения терминов. Докажите положение о системности термина. Найдите термины, в основе которых лежит когнитивная метафора. Какую роль играет когнитивная метафора в научном стиле?

Во время первых суток хранения потери массы скумбрии наиболее существенны, что можно связать с максимальной разностью температур воздуха в холодильной камере и рыбой, также существенной влияние оказывает то, что мономолекулярный слой более прочно адсорбируется на поверхности рыбы, это так называемая свободная вода. Увеличение влаги на поверхностных слоях продукта приводит соответственно к увеличению усушки. На конечном этапе хранения рыбы происходит снижение интенсивности потери массы, что связано с потерей влаги уже от внутренних слоев рыбы и потерей связной воды. …Таким образом, применение диоксида углерода при хранении копченой рыбы снижает потери массы и не ухудшает ее внешнего вида.

Задание 3. Вставьте пропущенные буквы. Определите слитное, раздельное написание или написание через дефис.

Скрин…инг, д…оксид углерода, хр…нение копч…ной рыбы, субл…мация, куп…жирование, фол…икул, ал…юв…альный, д…агностика фитоц…ноз, патоген…ный, научно…обоснованный, ид…нтификатор, концептуал…зац…я, трасс…ровка д…алога, структурно…лог…стические взаимосвязи актеров, карб…мид, Волго Донское междуреч…е, искус…твенная агро…биологическая система, овоще…бахчевая продукц…я, научно…техническая програм…а, высоко…урожайный, ин…овацион…ое развитие отр…сли, создание новых конкурент(н?)способных сортов, Тяж…лые металлы, такие как ц…нк, являются сильными экотокс…кантами. Мод…фицирован…ый природный цеолит. Сорбенты-мел…оранты. Высоко…белковые культуры. Естествен…ый бишофит.

Вариант 2

1.Основы современной научной коммуникации. Проблемы современной коммуникации и способы их решения. Требования, предъявляемые к коммуникативной компетенции современного специалиста.

Задание 2. Вставьте пропущенные буквы. Определите слитное, раздельное написание или написание через дефис.

Светло…каштановая почва. Слабо…гумусиро ван…ые почвы. Микро…организмы. Эндонукл…аза ре…стрикции. Бактериальный штам…; Полног…мное секвенирование. Низко…информативные ферменты. Жизне…способность семян. Железо…содержащий препарат. Водный стрес…; загрязнение информац…он…й среды. Избыточ…ная информаци…я псевдо…научного характера. Иловлинско-Волжский полого…волнистый овражно…балочный ландшафтный район. Арчедино-Донской тер…асовый ал…виально…флювиогляци…альный песчан…ый ландшафтный район. Полын…о-эфемеровая ас…циация, язвы дефляц…и, бездро…жевое тесто, без(опарный) способ приготовления теста, пре…сованный д…оксид углерода, к…нвекция, термо(датчик), время субл…мации д…оксида углерода, крипты к…рункулов, ворсинки х…риона, ф…тальная часть плаценты, ц…токиновый шторм. ок…сление жира, ухудшающее вкус и качество копченой рыбы, зар…жение продукта плес…нью, фр…оновая схема.

Задание 3.Соотнесите постулаты П. Грайса с их критериями.

1. Правило количества	А. Объективность как опора на документально зафиксированные факты
2. Правило релевантности	Б. Ясность текста; точность, не допускающая инотолкования.
3. Правило качества	В. Строгое следование логике основной цели выступления, не допускающей отклонения от темы речи.
4. Правило способа выражения	Г. Минимизация языковых средств, необходимых для максимально ясного выражения высказываемой мысли или положения.

Составьте конспект научной статьи по специальности. Проанализируйте данную статью с точки соблюдения постулатов П. Грайса.

Вариант 3

Задание 1. Межличностное общение в профессиональной деятельности.

Задание 2. Объясните значение русских пословиц. Обратите внимание на лексическое значение выделенных слов. Выпишите архаизмы и историзмы.

Письменно ответьте на вопросы: Какие черты в языковую личность (речевой имидж говорящего) вносит употребление этих пословиц в полуофициальных и неофициальных ситуациях профессионального (делового, научного) общения? Можно ли видеть в подобном речевом поведении заботу о комфорте адресата, а также элемент коммуникативного творчества?

*В качестве справочника использован фрагмент из книги «Современная повседневная речь» Виктории Константиновны Харченко, в нашем изложении.

*Примечание

Если говорить о личностном бытии разговорного дискурса, то он «дает выход творческому началу средней личности, не претендующей стать лидером, руководителем… артистом, писателем», а следовательно, и творческому началу *рядового* члена производственного коллектива. Тем самым создается живая, психологически комфортная, дружественная атмосфера делового общения в своем деловом кругу, оптимальная для решения профессиональных задач. По слову В.К. Харченко, «распространяющиеся через живую речь молекулы языкового творчества позволяют признать экспериментальное начало современного разговорного дискурса и выявить креативную компоненту (метафоры, цитация и др.), обеспечивающую, наряду с социализацией, мощный эффект индивидуализации речи» [7,с. 169]

Бойся **клеветника**, как злого **еретика**. Прямиковое слово что **рогатина.** Прямое слово **рожном** торчит. Вору **потакать** – что самому воровать. Законы святы, да законники **супостаты**. На **рогоже** сидя, о соболях не рассуждают. С **посконной** рожей да в красные ряды. Пришли **схимить**, а святой и черное платье хочет скинуть. Говорит крестом, а глядит **пестом**. В людях Ананья, а дома **каналья**. Веселье волку, как гонят по **колку**. Попался, как бес в **перевес**. Пошла бы с горя в **монастырь**, где много холостых. Муж – уж, жена – змея.

Задание 3. Прочитайте текст. Вставьте пропущенные слова:

Среди общих принципов, обеспечивающих успех общения, важнейшим является, наряду с принципом кооперации, принцип вежливости, включающий, в частности, следующие максимы:

_____: выбирая способ выражения, предпочитайте тот, в котором минимизируется ваша личная выгода. Не обременяйте собеседника обещаниями, клятвами, а также не требуйте извинений.

_____: меньше хвалите себя, тактично отказывайтесь от похвал в свой адрес. Не завышайте, но и не занижайте самооценку. _____: чаще соглашайтесь с собеседником, несогласия делайте минимальными. Только веские основания могут заставить вас встать в оппозицию. Отказывайтесь от конфликта в пользу сохранения коммуникации.

_____: относитесь с уважением к границам личной сферы собеседника. Например, при побуждении к действию подчеркивайте выгоду своего собеседника, формулируя высказывание не как команду, а как совет.

Варианты пропущенных слов (формы слов могут меняться): правило такта, правило великодушия, правило одобрения, правило скромности, правило согласия, правило симпатии

Дайте письменный развернутый ответ на вопрос: почему межличностное общение в профессиональной деятельности не всегда бывает оптимальным? Какого рода ущерб при этом наносится делу? Были ли в вашем опыте подобные случаи? Почему вам не удавалось избежать конфликта (предотвратить конфликт)?

Вариант 4

Задание 1. Невербальные средства общения, их состав, нацеленность на диалог; культура невербального общения в профессиональной сфере.

Задание 2. Напишите определение паронимов. Напишите определение парономазии, приведите примеры. Составьте предложения с каждым из паронимов.

Проводить – производить; сетчатый – сеточный; представить – предоставить; прорастать-произрастать; академичный- академический; общий – общественный; формальный – формалистический; идеальный – идеалистический; отражать – отображать; конструкторский – конструктивный; классический – классицистический; укрывать – скрывать, божеский – божественный – божий, гибельный – гиблый; скрытый – сокровенный; песочный – песчаный; смирный – смиренный; сладкий-сладостный; дерзкий-дезновенный; разбойный – разбойничий.

Задание 3. Взгляд в невербальной коммуникации очень важен. Взгляд отражает информационный поиск: мы смотрим на собеседника для получения информации об обратной связи. Взгляд оповещает об освобождении канала связи. Взгляд отражает стремление к установлению социального взаимодействия. Взгляд обеспечивает поддержание стабильного уровня социальной близости. Русская культура общения относится к «контактным» культурам. Нам неуютно, когда собеседник не смотрит на нас, рассматривая стены, потолки. Но неуютно и тогда, когда собеседник смотрит буравящим, «поедающим» взглядом, который неизменно оценивается как агрессия или демонстрация превосходства, или смотрит пустыми глазами.

Напишите, какую роль в профессиональной деятельности специалиста играет невербальное общение, и в частности взгляд. В чем заключается культура общения в сфере «лицо-взгляд»? Дайте письменный развернутый ответ на вопрос, почему взгляд вашего коммуникативного партнера вызывает у вас чувство дискомфорта/не вызывает никаких чувство/вызывает чувство гармонии и коммуникативного комфорта.

Вариант 5

Задание 1. Речевое поведение и речевые произведения в сфере профессиональной деятельности. Основные принципы построения монологических текстов научного и официально-делового стилей речи и соответствующих диалогов.

Задание 2. Определите с лексическое значение слов, поставьте в них ударение

Термин	
Лексическая сочетаемость	
Плеоназм	
Эндонуклеаза рестрикции	
Антиоксидантная активность	

Синонимы	
Органолептический	
дегидратация	
купажирование	
Секвенирование (генома)	

Задание 3. Прочитайте отрывок текста. Докажите, что он относится к научному стилю. Определите сферу научного знания (специальность), к которой он относится.

Исторический жанр Сурикова не из современности приходит в историю, а, наоборот, из истории выносит нас в современность – и даже не столь в современность, сколь в извечность. Суриковские трагедии архетипичны – особенно если иметь в виду русскую историческую реальность. Всегдашние жертвы в борьбе за собственную правду. Архетипичен конфликт истории и человеческой личности, жаждущей своего места в этой истории. Изначально и извечно трагично противоречие между прогрессом и народом (о чем писал еще Л.Н. Толстой). Всегда в России безжалостно относились к своему прошлому. Все это было, есть и будет. И дело здесь не только в искаженной и трудной судьбе России. Все это - общие проблемы человеческого бытия, коренящиеся в первородном грехе человечества…

Еще одна важная черта, которую следует отметить. Суриков живет в мире мифопоэтических представлений. Сам склад его художественного мышления тяготеет к эпическим принципам. Сплав перечисленных выше качеств дает высшее проявление реализма в русской живописи, которое можно уподобить сверхреализму.

Вариант 6

Задание 1. Охарактеризуйте нормативные, коммуникативные и этикетные аспекты научной полемики

Задание 2. Заполните таблицу, используя интернациональные словообразовательные элементы. Составьте сложные предложения научного стиля с каждым из слов.

Интернациональный словообразовательный элемент	Термин
экзо-	
мезо-	
фито -	
Интра-	
дис-	

Задание 3. Ориентируясь на научную тематику вашей специальности, составьте предложения с заданным началом:

Начало предложения	Предложение
Основная тема статьи отвечает задачам …	
Актуальность рассматриваемой проблемы, по словам автора, определяется тем, что…	
Автор излагает в хронологической последовательности историю…	

Используя данные конструкции (и другие), составьте сообщение – краткое изложение содержания и проблематики вашей курсовой работы.

Вариант 7

Задание 1. Дискуссия: разработка позиции дискутирующих, проведение дискуссий и их критический анализ

Задание 2. Подберите синонимы

Урбостратозем	Синонимы

Эрозия, дефляция и засуха	
Пахотный горизонт	
Аридный	
Интродукция	
Тургидная пшеница Терра	
дегидратация	
Багряный	
Опытный	

Задание 3. Прочитайте текст. Вставьте пропущенные слова:

Оценка речи оратора предполагает анализ характера и системы избранных им аргументов. Аргументация бывает: _____ (против), _____ (за), _____ (только «за» или только «против»); _____ (от частного к общему), _____ (от общего к частному), _____ (от сильных аргументов к слабым и наоборот).

Варианты пропущенных слов (формы слов могут меняться): слабые, опровергающие, сильные, односторонние, дедуктивные, нисходящие и восходящие, несостоятельные, поддерживающие, индуктивные.

Приведите аргументы в порядке подготовки к дискуссии на тему «Клонирование человека – это хорошо или плохо?»

Вариант 8

Задание 1 .Деловые переговоры: выработка позиций и подготовка аргументаций, прогнозирование позиций и аргументации противоположной сторон. Проведение переговоров и их критический анализ.

Задание 2. Поставьте ударение в словах из текстов, представляющих органолептические характеристики вина, произведенного из винограда сорта Рубиновый Магарача, по годам производства. Подберите синонимы к словам из ***данных*** (!) текстов: рубиновый (цвет), аромат, легкий (тон), насыщенный, экстрактивный, сложный. Вставьте пропущенные буквы.

2020. Темно-рубинового цвета, аромат яркий, с легкими саф…яновыми тонами. Вкус насыще…ный, экстрактивный.

2019.Темно-рубинового цвета. Аромат сложный, с тонкими тонами сафьяна.

2018. Темно-рубинового цвета. Аромат яркий, с тонами вишни и легкими саф…яновыми нотами.

2017. Темно-рубинового цвета, хорошо выражен аромат, сложный, с тонами ягод и чернослива, вкус полный, гармоничный.

2016. Рубинового цвета, аромат чистый смородиновый, с тонами ягод. Вкус полный, гармоничный.

Задание 3. Соотнесите подходы к ведению переговоров и их определения:

1.«Жесткий подход»	А. Партнеры ведут себя «по-джентельменски»: обсуждение происходит без споров и конфликтов
2. «Мягкий подход»	Б. Объективная оценка каждой позиции и вынесение согласованного решения, направленное на максимальное удовлетворение интересов сторон.
3.«Принципиальный»	В. Изначально определяет излишне твердую позицию участника, изменить которую он готов лишь в самом крайнем случае

Напишите, приходилось ли вам участвовать в переговорах? Какой метод вы избирали? Какой метод ведения переговоров необходимо предпочесть и почему? Напишите эссе (50 слов на тему: «Лучший переговорщик, которого я знаю».

Вариант 9

Задание 1. Основы теории риторики, дискуссий и общения.

Задание 2. Вставьте пропущенные буквы. Определите слитное, раздельное написание или написание через дефис.

В течени… (года), в (разброд), песчан…ые берега, багрян…ое знамя, глубокая син…ва, вечерняя з…ря, подлин…ый документ, закавказ…кое сол…це, высоко(художествен…ый), ниже(следующий), легко(растворимый), высоко(образованный), обще(народный), северо(западный), пепельно(серый), ярко(зеленый), изжелта (красный), велико(светский), сорока(градусный), двадцати(пяти)(метровый), научно(популярный), вагоно(ремонтный), сорок…рублевый, сорок…ножка, небез…нтересный, че…твовать (кого-нибудь), электр…фикация, обусл…вливать, ф…аско, ди…п…зон, ан…малия, скле…нный, раскро…нный, посе…нный, трепещ…щий, ненавид…щий, застрел…нный, расстро…нный.

Задание 3. Определите правильный ответ. Принцип моделирования **аудитории** заключается:

А) в создании образа (портрета) аудитории, детерминируемого социально-демографическим статусом (атрибутами) людей, составляющих аудиторию (род занятий, гендерная принадлежность, возраст, уровень культуры и образования и др.); социально-психологическими характеристиками (уровень понимания обсуждаемых проблем, отношение к предмету речи; индивидуально-личностными характеристиками (тип нервной системы, темперамент, склад ума);

Б) выстраивании стратегии, конкретной программы действий;

В) использовании тактических приемов для того, чтобы заинтересовать, вызывать на размышление, обсуждение предмета речи;

Г) умении облекать мысль в действенную речевую форму;

Д) систематизации материала обсуждения, всестороннего анализа предмета речи и выстраивания знаний о нем.

Составьте образ (портрет) аудитории, готовясь выступать с сообщением (докладом):

1) в своей академической группе на семинаре;
2) на научно-практической конференции в своем вузе;
3) на научно-практической конференции в чужом вузе.

Вариант10

Задание 1. Стиль научных выступлений. факторы успеха в проведении публичной защиты научного исследования

Задание 2. Образуйте краткую форму мужского рода данных прилагательных. Составьте 10 предложений с этими краткими прилагательным.

Двусмысленный, безнравственный, безответственный, искусственный, свойственный, нужный, многочисленный, бездейственный, воинственный, обычный, традиционный, посредственный, неординарный, безвкусный, девственный, невежественный.

Задание 3. Установите соответствие между понятиями и их определениями.

1.Описание	А. Что ты смотришь на меня так? – проговорила старушка.- Жили-жиди мы с Филатом да и разошлись. В житействе обыкновенное дело… Он, Филат-то, недавно, годков пять назад, до войны еще, приходил ко мне. «Давай, грит, старая, все забудем да крышу одну и будем чинить над головой, коли прохудилась». Не легло сердце… Че людей-то смешить?.. А любовь у меня с ним была-а! За все отогрелась. (А. Иванов).

2. Повествование	Б. В русской истории вообще очень мало решительных побед над противниками – они все нами истачиваются постепенно. Поэтому терпение – вот что главное у нас тогда появилось. Без него русские земли не устояли бы во времена, когда они были слабыми и окруженными со всех сторон более могущественными и энергичными соседями. … У нас есть соседи, которые тридцать лет прыгали и думали, что вот еще один «майдан» - и наступит светлое будущее , стоит куда-то там попасть, получить «заветный билет». В итоге не смогли построить ничего, располагая лучшими ресурсами на пространстве СССР.
3. Рассуждение	В**.** Бананы, выбранные для процесса сушки, - это удлиненные, съедобные плоды – ботанические ягоды. Бананы вырастают крупные – до 250 граммов каждый, и в связке бывает до 7 ягод. Они имеют насыщенный желтый цвет, плотную кожуру, обычно имеют изогнутую и удлиненную форму с мягкой мякотью. Мякоть бананов светло-желтая, сочная, сладкая на вкус. Мякоть бананов очень богата крахмалом, а также она имеет пониженное содержание сахаров и очень большое количество витаминов. Калорийность у бананов довольно высокая – 94,5 ккал на 100 граммов.

Проанализируйте отрывок из научной статьи. Определите использованный в ней функционально-смысловой тип (типы) речи (описание/ повествование/рассуждение). Приведите аргументы, опираясь на текст.

В литературно-разговорном и дружески-фамильярном типе речевой культуры допускается употребление сниженной лексики: просторечных слов, жаргонизмов, бранных слов на общем фоне соблюдения ортологических норм.

Данные типы речевых культур являются разновидностями элитарной культуры, которые используются в обстановке близкородственного или близкодружественного общения с целью языковой игры: *А мы это пособие быстренько зашарашили на ксероксе. Он подсуетился с диссертацией.* Данные типы активно используются в обстановке неформального общения профессионалов. Здесь возникает огромный простор для языкового творчества. Коммуникативная значимость их в деловом (на полях, маргиналиях) общении велика: они способствуют завязыванию дружеских связей, созданию непринужденной, творческой атмосферы, и зачастую многие производственные проблемы решаются именно в данной сфере. В.К. Харченко, создавшая монографию «Современная повседневная речь», отмечает «национальную особенность русских – дефицит похвалы, тогда как обладание тайнами профессии и демонстрация своего профессионального превосходства уже повышает рейтинг «открывателя профессиональных тайн». ГРАММАТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТАЙН – так обозначает исследователь существо разговорной эвристики на производствах, в учреждениях. Исследователь отмечает, что профессиональные тайны, озвучиваемые в разговорном дискурсе, строятся на грамматике, метафорике, парадоксе: (Свободная дискуссия на защите, г. Орел) Если занялись этим, то лучше идти вглубь, и тогда **глубь выведет вас вширь**. Внимание к разговорному дискурсу, по наблюдению В.К. Харченко, оборачивается обнаружением в нем ценностных моделей: (Руководитель на совещании о развитии научного потенциала) **Если не получается внешний заработок, надо крутиться внутри**. Открытие, эвристика, по слову исследователя, всегда предназначены для Другого, автоинтерпретация встречается реже. Таким образом, высокий

професссионализм и речевая свобода, даруемые данными типами внутринациональных речевых культур, взаимосвязаны.

Напишите научный текст по вашей специальности, используя **описание.**

Вариант11

Задание 1. Нормативные, коммуникативные и этикетные аспекты научной полемики.

Задание 2. Запишите предложения в отредактированном виде.

А. Что же касается пользователей, то на сегодня, обращаясь к рекомендациям разработчиков, любая модель должна подвергаться процедуре верификации, где определяется, как точно компьютерная модель представляет лежащую в ее основе математическую модель при воспроизводстве теоретических решений, и это во-первых.

Б. Производство винограда и продуктов его переработки становится все более дорогостоящим делом.

В.И в этом плане необходимо максимально использовать все научные наработки, законы земледелия, физические особенности формирования процессов.

Г. Актуальность исследования определяется глобальной проблемой обеспечения продовольствием растущего населения земли и теми противоречиями, которые возникают в стремлении решить эту проблему за счет естественных природных ресурсов планеты.

Д. Рабочей гипотезой исследований является предположение о возможности создания системы регуляторов, которая обеспечила бы баланс интересов в отношении «локальный – глобальный уровень», обеспечивая формирование управляемых потоков биогенных элементов на основе глубокого научного знания и понимания природы вещей.

Задание 3. Соотнесите речевые действия и их определения.

1. Речевая ситуация	А. Стечение обстоятельств жизни, побуждающее человека к высказыванию.
2. Речевой акт	Б. Установленный и общепринятый порядок речевого поведения.
3. Речевой этикет	В. Совокупность речевых влияний на человека (литература, речь окружающих и т.п.).
4. Речевая среда	Г. Речевое действие. Могут быть выделены следующие основные шаги: от ситуации до высказывания, восприятие высказывания и обратная связь.

Напишите о специфике этикета в научной (профессиональной) коммуникации. Опишите речевое поведение вашего любимого лектора (преподавателя) в этическом (этикетном), нормативном и коммуникативном аспектах. Приведите примеры реализации сократической модели речевого поведения в его лекциях и научной полемике.

Вариант 12

Задание 1 .Методы совершенствования созданных научных и технических текстов профессиональной направленности. Наиболее важные и необходимые теоретические вопросы, связанные с приемами и методами преобразования профессиональной информации в хорошо понятную и ясную форму

Задание 2. Найдите случаи нарушения лексической сочетаемости в устойчивых словосочетаниях. Устраните ошибки.

1.Соблюдать закон, соблюдать бюджет, соблюдать формальности, соблюдать порядок. 2. Заключить договор, заключить сделку, заключить соглашение, заключить порядок погашения задолженности. 3. Возместить ущерб, возместить штраф, возместить аренду. 4. Установить должностной оклад, установить вопрос, установить причину. 6. Возложить контроль, возложить ответственность, возложить проблему. 7. Оказать помощь, оказать содействие, оказать сопротивление, оказать борьбу. 8. Решить вопросы, решить проблемы, решить затруднения. 9. Осуществлять руководство, осуществлять внимание, осуществлять ремонт.

Задание3. Какие операции предполагает методика логического анализа научного или технического текста?

Прочитайте научную статью по специальности. Составьте развернутый план данной статьи. Составьте конспект научной статьи.

Вариант 13

Задание 1. Лексические, словообразовательные, морфологические и синтаксические особенности профессиональной служебной документации и официально-деловой переписки.

Задание 2. Соотнесите предложения с ошибками в использовании однородных членов.

Предложение	Вид ошибки
1.Предоставление и использование средств индивидуальной защиты всеми сельскохозяйственными работниками, подверженными риску поражения электрическим током	А. Нарушение согласования однородных членов в падеже с обобщающим словом (При наличии в предложении обобщающего слова однородные члены должны согласоваться с ним в падеже)
2.Когда определяется круг основных индикаторов, принято говорить об интерьерных показателях: температура тела, частота дыхания и частота сердечных сокращений.	Б. Морфологическая несочетаемость (не сочетаются в качестве однородных некоторые разнородные морфологические категории, например, имя существительное и инфинитив)
3.Для снижения случаев электротравматизма в сельской местности необходимо качественное обучение не только электротехнического персонала, но и всех пользователей средств малой механизации безопасным приемам и методам ведения работ, проводить своевременный контроль за состоянием и работоспособностью систем электроснабжения и электроэнергетических установок.	В. Общее зависимое при двух глаголах с разным управлением

Запишите предложения в отредактированном виде.

Задание 3. Проанализируйте лексические, словообразовательные, морфологические и синтаксические особенности Федерального закона от 28.02.2023 № 52-ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «О государственном языке Российской Федерации»

«в) часть 3 изложить в следующей редакции:

"3. При использовании русского языка как государственного языка Российской Федерации в сферах, определенных частью 1 статьи 3 настоящего Федерального закона, должны соблюдаться нормы современного русского литературного языка. Для целей настоящего Федерального закона под нормами современного русского литературного языка понимаются правила использования языковых средств, зафиксированные в нормативных словарях, справочниках и грамматиках. Порядок формирования и утверждения списка таких словарей, справочников и грамматик, требования к составлению и периодичности издания нормативных словарей, предусмотренных настоящей частью, утверждаются Правительством Российской Федерации на основании предложений Правительственной комиссии по русскому языку. Положение о Правительственной комиссии по русскому языку, ее состав и порядок принятия ею решений утверждаются Правительством Российской Федерации.";

г) часть 6 изложить в следующей редакции:

"6. При использовании русского языка как государственного языка Российской Федерации не допускается употребление слов и выражений, не соответствующих нормам современного русского литературного языка (в том числе нецензурной брани), за исключением иностранных слов, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях, предусмотренных частью 3 настоящей статьи.";

Вариант 14

Задание 1. Языковые формулы профессионально ориентированных документов

Задание 3. Перепишите, вставьте н или нн, объясните правописание.

Ледян…ой взгляд, заключен…ый договор, причинен…ый вред, кассацион…ая жалоба, предъявлен…ые документы, заявлен…ые требования, государствен…ое учреждение, укоризнен…ый взгляд, кален…ые орехи, нестрижен…ые волосы, обеден…ый перерыв, казен…ный счет, единовремен…ое пособие, дан…ое постановление, берестяная грамота, полирован…ая мебель, зажжен…ая свеча, неограничен…ая власть, жарен…ый на масле картофель, маринован…ые грибы, серебрян…ое блюдо, золочен…ые вилки, воронен…ое ружье, непахан…ое поле, домоткан…ый сарафан, свежезаморожен…ая рыба, назван…ый брат, придан…ое невесты, ранен…й бредил, солдат, ранен…ый в тяжелом бою, получил награду, ветрен…ый день, безветрен…ая погода, пеклеван…ый хлеб, родствен…ая душа, листвен…ые леса, трехтон…ый грузовик, несказан…ый свет, окаян…ые дни, ряжен…ые гости, востребован….ый документ, надмен…ый человек, сложноподчине…ное предложение, установлен….ый факт, естественн...ое волнение учащихся, причин…о-следствен…ые связи, материал, изучен…ый на уроке, пространствен…ые представления, кривошипно-шатун…ый механизм, учебно-производствен…ая группа.

Задание 3. Составьте письмо-приглашение потенциальным участникам выставки. Вам поручено организовать выставку-продажу изготовляемых вашим предприятием и смежниками изделий. В письме обратите внимание на такие ее аспекты, которые могут быть интересными и полезными для приглашенных.

Какие языковые формулы вы использовали в письме-приглашении?

Вариант 15

Задание 1. Аннотация: разновидности и основные требования. Методы аналитико-синтетической переработки информации первичного документа; составление аннотации: композиция и ключевые слова.

Задание 2. Заполните таблицу, вставляя Н/НН в производные существительные и наречия.

Производные существительные	
Нн	
Н	
Производные наречия	
Нн	
Н	

Путан…ик, поклон…ик, торфян…ик, стлан…ик, листвен…ица, гостин…ая, возбужден…но говорили, растерян…о улыбался, бесон…ца, окон…ицы, подокон…ик, ушел бесприн…о и стран…о, коноплян…ик, роствен…ица, племян…ик, нефтян…ик, подлин…ик, мучен…ик, тружен…ик, торговать беспошлин…но, морожен…ое, рябин…ик. дровян…ик, измен…ик, гривен…ик, маслен…ица, рассеян…ость, мыслен…о представил.

Задание 3.Прочитайте аннотацию к учебно-методическому пособию. Выделите основные части и типичные языковые конструкции.

Ч-59 Чижикова Ольга Васильевна

Разговорная речь в профессиональной деятельности специалиста АПК: учебно-методическое пособие. Для всех направлений подготовки (магистратура)/О.В. Чижикова, И.В. Яновская. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2024. - 64 с.

Разговорный дискурс (или, в ряде коммуникативных ситуаций, вносимые в дискурс элементы разговорности, используемые с различными мотивациями) – неотъемлемая составляющая профессиональной жизни специалиста АПК. Спонтанность и непринужденность разговорного дискурса, связанные, по В.К. Харченко, с его приватностью – непубличностью, нефиксируемостью речи, когда на совещаниях, планерках, оперативках, обсуждениях, переговорах произносится нечто под знаком «это не для протокола», позволяют не только достичь большей динамики, «оперативности», свободы обсуждения, но и наладить более тесные деловые связи, иногда решить сложные проблемы, требующие неоднозначного к себе отношения. Кроме того, существует феномен повседневной речи коллег в своем кругу, где разговорный дискурс в наибольшей степени способствует социализации и индивидуализации, столь значимым в жизни профессионала.

Креативный и коммуникативный потенциал разговорного дискурса огромен. Его использование должно осознанным.

Культура разговорного дискурса должна быть высокой настолько, чтобы позволять эффективно решать профессиональные задачи. Для студентов нефилологических специальностей проблема культуры разговорной речи приобретает серьезную значимость.

Учебно-методическое пособие нацелено на расширение представлений студентов о разговорном дискурсе, а также на совершенствование культуры устного (разговорного) общения.

Представлены необходимые теоретические сведения. Использован яркий речевой материал. Решается задача популяризации духовных основ русского мира (на материале контрастного поэтического дискурса Николая Клюева).

Учебно-методическое пособие содержит практикумы и тесты, позволяющие совершенствовать владение языковыми нормами, а также формировать умение анализировать разговорную речь и ее использование в языке публицистики.

Включена контрольная работа.

Учебно-методическое пособие предназначено для студентов всех направлений подготовки (уровень – магистратура).

Составьте аннотацию к научной статье по специальности.

Вариант 16

Задание 1. Синтаксические особенности научного стиля.

Задание 2. Вставьте пропущенные буквы, объясните правописание корней

Закр…пление и сов…ршенствование знаний, привл…чение к уг…ловной ответственности, отр…сли народного хозяйства, неприк…сновенность личности, ур…вень инфляции, прим…нение знаний, д…дактические средства обучения, совершенствование инт…ллектуальных умений учащихся, тв…рения искусства, д…ф…цит, д…р…жер, ген…алогия, ан…малия, ат…визм, д…ап…зон, д…ректива, п…н…рама, эксп…р…мент, эм…грант, пан…гирик, пл…вец, пл…вучий остров, легкое прик…сновение, ум…рать, зам…реть от страха, ср…вняться в силе, р…вны перед законом, решить ур…внение, откл…нение от нормы, предп…ложение, непром…каемый плащ, пром…кашка, обм…кнуть кисть в краску.

Задание 3. Прочитайте отрывок из текста научной статьи. Выпишите терминологическую лексику. Определите, к какой сфере знаний данная терминология относится. Напишите о специфике лексического значения терминов. Докажите положение о системности термина. Найдите термины, в основе которых лежит когнитивная метафора. Какую роль играет когнитивная метафора в научном стиле?

Составьте краткий терминологический словарь статьи по вашей специальности (или вашей выпускной квалификационной работы).

При эклампсии в плаценте отмечаются массивные отложения фибриноида в области крипт карункулов и ворсин фетальной части плаценты,колланизация внутренней поверхности крипт и наружной поверхности ворсинок хориона и бедность кровеносными сосудами стволовых и концевых ворсин, наличие многочисленных мелких, тесно расположенных концевых ворсин, сужение межворсинчатых пространств и увеличение количества синтицитиальных узелков с признаками дистрофии. Из 15 наблюдений в фетальной части плаценты больных овец эклампсией после окота установлены инфаркты последа, причем обширные. В большинстве мелких концевых ворсин, бедных сосудами, строма была пронизана густой сетью коллагеновых волокон, отдельные группы концевых ворсин вблизи базальной пластинки и в плодовой части плаценты были окружены массивным слоем фибриноида, часть и этих ворсин находилась в состоянии некробиоза и некроза (Статья «Гистохимическая характеристика цифровых индикаторов сегментации плаценты у больных суягных маток с эклампсией» - Р.Н. Булатов, К.В. Племяшов, В.С. Авдеенко.

Вариант 17

Задание 1. Подготовка и редактирование текстов

Задание 2. Укажите предложение, в котором допущена грамматическая ошибка:

а) Конвективная сушка широко используется в технологии переработки продукции.
б) Получив термограммы распределения температур в рабочем объеме сушильной камеры, установлено достаточно равномерное распределение температур в рабочем объеме, но присутствуют отклонения порядка 10 градусов при 40, 50 и 60 градусах Цельсия, а при 70 градусах Цельсия значение температуры не достигает заданного.
в) Первой стадией является нагрев продукта, затем происходит испарение свободной влаги из межклеточных пространств между его поверхностью и свободной зоной.
г) Сырые овощи и фрукты, высушенные до более низкой влажности, имеют более длительный срок хранения, но должны быть упакованы во влагозащищенную тару.
Запишите данное предложение в отредактированном виде.

Задание 3. *Выпишите 3 термина из аннотации к научной статье. Укажите, к какой области научного знания относится статья. Определите значение выписанных термонов.*

Аннотация

В статье обосновывается положение о том, что наиболее высоким воспитательным потенциалом с точки зрения развития интеллекта студентов обладают тексты, представляющие расцвет классического канона и являющиеся вершинами русского и – шире – славянского духовного универсума. Если рассматривать художественный текст как *модель чужого фантазирующего сознания* (такой взгляд принят в современной лингвистике текста), то следует признать, что данные тексты значимы как модели русского сознания и самосознания – то есть как тексты, с неисчерпаемой глубиной разрабатывающие духовно-нравственную проблематику русской цивилизации и в наибольшей степени отвечающие естественному стремлению личности к саморазвитию. Тексты позднего классического канона, подверженные модернистскому разрушению, должны использоваться с осторожностью в силу их концептуальной усложненности.

Ключевые слова: классический канон, литература позднего классического канона, Арсений Тарковский, развитие интеллекта, образ.

Термин	*Определение*

Вариант 18

Задание 1. Стилистически целесообразное использование языковых средств и создание текстов различной стилевой принадлежности

Задание 2. *Прочитайте фрагмент статьи Д.В. Сарабьянова «Суриков: национальные аспекты творчества». Найдите выразительные средства, придающие искусствоведческому исследованию скрытую эмоциональность, субъективность и, в определенной степени, исповедальность. Отметьте глубину историософской символики в данном тексте. Докажите, что данный текст – это научное исследование. Выпишите термины.*

Заполните таблицу.

Черты какого стиля (стилей) обнаруживает данный текст?

Выразительные средства	
Выразительное средство	Пример из текста
Инверсия	
Эпитеты	
Метафора	
Использование синонимов	
Антитеза	
использование фразеологизмов	

использование устаревших и книжных слов	
Градация	
Черты научного стиля	
Термины	
Аргументация	
Метатекстовые конструкции	

Исторический жанр Сурикова не из современности приходит в историю, а, наоборот, из истории выносит нас в современность – и даже не столь в современность, сколь в извечность. Суриковские трагедии архетипичны – особенно если иметь в виду русскую историческую реальность. Всегдашние жертвы в борьбе за собственную правду. Архетипичен конфликт истории и человеческой личности, жаждущей своего места в этой истории. Изначально и извечно трагично противоречие между прогрессом и народом (о чем писал еще Л.Н. Толстой). Всегда в России безжалостно относились к своему прошлому. Все это было, есть и будет. И дело здесь не только в искаженной и трудной судьбе России. Все это - общие проблемы человеческого бытия, коренящиеся в первородном грехе человечества…

Еще одна важная черта, которую следует отметить. Суриков живет в мире мифопоэтических представлений. Сам склад его художественного мышления тяготеет к эпическим принципам. Сплав перечисленных выше качеств дает высшее проявление реализма в русской живописи, которое можно уподобить сверхреализму.

Задание 3. Соотнесите синтаксические средства связи с логикой развития мысли:

Используя указанные в таблице синтаксические средства связи, составьте научное сообщение на тему, соответствующую вашей специальности.

1. Последовательность развития мысли	А. однако, между тем, в то время как
2. Противоречивые отношения	Б. вначале, прежде всего, затем, во-первых
3.Причинно-следственные отношения	В. прежде чем перейти к.., обратимся к…
4. Переход от одной мысли к другой	Г. следовательно, сообразно с этим, вследствие этого

Вариант 19

Задание 1. Проблемы неформальных коммуникаций в научной и профессиональной среде.

Задание 2. Поставьте ударения в словах. С выделенными курсивом словами составьте сложноподчиненные предложения. С выделенными полужирным шрифтом словами составьте простые осложненные предложения.

Возрастов, договоры, волновой, вольво, ворожея, воткнутый, вполнакала, вполсилы, вспугнутый, встряхнутый, вчистую, втуне, втравленный, выдумщик, вычлененный, гетероморфный, гигабайт, род.пад. мн. числа гигабайтов и гигабайт, гетерозигота, гигаджоуль, дешевизна, дикобраз, дисконтный, поняв, дочерпать, дочерна, домовая книга, досверлить, досверливший, духовник, еретик, жаропонижающий, жаропрочный, забалованный, забеленный, забубенный, завидно, поднаем, портфель, посланный, примкнутый, присовокупить, проеденный, проеден, проедена, проедено, проедены.

Задание 3. Прочитайте текст. Вставьте пропущенные слова:

Среди общих принципов, обеспечивающих успех общения, важнейшим является, наряду с принципом кооперации, принцип вежливости, включающий, в частности, следующие максимы:

_____: выбирая способ выражения, предпочитайте тот, в котором минимизируется ваша личная выгода. Не обременяйте собеседника обещаниями, клятвами, а также не требуйте извинений.

_____: меньше хвалите себя, тактично отказывайтесь от похвал в свой адрес. Не завышайте, но и не занижайте самооценку. _____: чаще соглашайтесь с собеседником, несогласия делайте минимальными. Только веские основания могут заставить вас встать в оппозицию. Отказывайтесь от конфликта в пользу сохранения коммуникации.

_____: относитесь с уважением к границам личной сферы собеседника. Например, при побуждении к действию подчеркивайте выгоду своего собеседника, формулируя высказывание не как команду, а как совет.

Варианты пропущенных слов (формы слов могут меняться): правило такта, правило великодушия, правило одобрения, правило скромности, правило согласия, правило симпатии

Проанализируйте собственное коммуникативное поведение с точки зрения соблюдения правил, составляющих принцип вежливости. Дайте развернутый ответ на вопрос: Почему соблюдение принципа вежливости является непреложной необходимостью в профессиональной деятельности специалиста?

Вариант 20

Задание 1. Стилистическая правка научного и технического текста.

Задание 2. Подберите синонимы.

Слово	Синонимы
Семиотический	
Ментальный	
Лингвистика	
Парадигма	
Концепция	

Задание 3.

А) Прочитайте научную статью по специальности. Проанализируйте ее с точки зрения грамотности, в том числе и стилистической.

Б) В представленных ниже предложениях найдите ошибки, связанные с нарушением синтаксической и лексической сочетаемости. Запишите предложения в отредактированном виде.

1. Анализ отклика лиственных растений (Robinia pseudoacacia L.) показывает на сложный характер влияния R-G-B и R-B излучения на данный вид растений.

2. Целью настоящего обзора является оценка современного состояния эффективности применения растительных компонентов на физиологические процессы, метаболизм, продуктивность крупного рогатого скота

3Данные нарушения ,связаны, как правило, с пренебрежением правил техники безопасности или их незнанием.

4. В то же время объем научно обоснованной информации по использованию биологически активных препаратов при выращивании различных объектов аквакультуры недостаточно освещен, и в литературных источниках отсутствуют физиологические и экономические схемы использования биологически активных препаратов на представителей ихтиофауны.

5. Безопасность при работе вблизи с источником электромагнитного поля. Стадные особи, собираясь в стаи или кулиги, наносят опустошающий эффект на зеленую растительность и агроландшафт.

6.В мировой науке большой интерес отводится изучению биологической активности почвы (БАП). Все быки-производители родственных групп по комплексу признаков значительно превосходят требованиям высших классов.

7. По завершению откорма в 6 мес. был проведен контрольный убой.

8. С учетом этих факторов, модернизация отечественного генофонда мериносовых овец с акцентом на комбинированный характер продуктивности животных, обеспечит формирование прибыльности отечественного овцеводства.

9. В результате эти стебли забивают рабочие органы, нарушая агротехнические требования, предъявляемые в обработке. 9.За контроль использовали сорт Новичок.

Вариант 21

Задание 1. Преграды, обусловленные восприятием научной информации.

Задание3. Отметьте знаком + в таблице вид ошибки, допущенной в отрывке из научной статьи. Напишите отредактированный вариант.

Интродукция один из путей обновления сортимента косточковых культур, предполагающая комплексную оценку сортов для выявления наиболее пластичных в новых почвенно-климатических условиях.

Вид ошибки	*Отметка (крестик)*	*Отредактированный вариант*
Нарушение правил употребления паронимов, омонимов, синонимов, связанное с неточным знанием значений слова.		
Плеоназм и тавтология		
Многозначность слова (полисемия)		
Использование фразеологических средств		
Перевод прямой речи в косвенную		
Употребление полных и кратких форм прилагательного		
Конструкции с деепричастным оборотом		
Употребление местоимения *свой*		
Личные местоимения и контекст		
Ошибки в сочетаниях однородных членов		
Согласование определений		
Нарушение синтаксической сочетаемости		

Задание 3. Несколько раз прочитайте фрагмент научной статьи. Не подглядывая в текст, запишите пересказ данного фрагмента. Дайте развернутый письменный ответ на вопрос: почему возникли трудности при восприятии информации? Какие особенности текста мешали восприятию смысла? Возникли ли преграды, связанные с характером вашей специальности?
Составьте сообщение по теме вашей специальности.

Именно тексты русской литературы, исповедующие перформативное Слово русского классического канона, исполненное целомудрия и мудрости и открывающее человеку путь к духовной жизни, к вершинам интеллектуального развития, являются естественной средой бытования концептов – ментальных структур, в которых совершаются акты национального мировидения и мирочувствования. Концепт – загадочная сущность, воистину *плотная* смысловая субстанция, сгущение и переплетение смыслов, созданных национальным самосознанием народа в течение длительного культурного развития и не имеющих, возможно, исчерпывающей вербальной экстериоризации. Слово скорее является связующей средой, локусом, в котором реализуется концепт. Концепт – феномен культуры. Роль Слова при этом настолько велика, что это позволило Ю.С. Степанову утверждать в книге о константах русской культуры: «…Русская культура реально существует в той мере, в какой существуют значения русских (и древнерусских) слов, означающих культурные концепты» [1]. Когнитивная сущность концепта предопределяется его семиотической амбивалентностью. По-видимому, именно амбивалентностью концепта, его обращенностью к душевным глубинам, объясняется щемящая, почти сакральная атмосфера основных культурных концептов, элемент задушевности, страстной взволнованности,

переживаемости при восприятии концептов, которые, подобно Софии, *узреваются скорее сердцем, нежели логосными структурами разума* (В.Топоров).

Вариант 22

Задание 1. Реферирование: основные требования; реферирование научной статьи профессиональной направленности

Задание 2. Вставьте пропущенные буквы. Определите слитное, раздельное написание или написание через дефис.

Р…номе, р…путация, бриф…нг, прес…(ат…аше), прес…р…лиз, фел…етон, рубрикац…я, сам…ит, спик…ер, …ргументы, масс(медиа), блог…сфера, информацион…ая бомба, экс(разведчик), ц…вилизация, конглом…ерат варваров, рус…ские духовные скрепы, духовно(культурная) революция, в…зантийская цивилизация, л…беральная цивилизация, …льянс, информацио…ный мейнстрим, пр…емствен…ость от В…зантии, мировоз… рение.

Задание 3. Используя языковые конструкции для реферирования, составьте реферат научной статьи по специальности.

Вариант 23

Задание 1. Особенности отбора научного материала, основные способы изложения и организации научной информации. и упражнений

Задание 2. Перепишите текст. Вставьте недостающие знаки препинания. Какой способ изложения материала использован в речи В.М. Молотова?

Сегодня, в 4 часа утра без предъявления каких-либо претензий к Советскому Союзу, без объявления войны германские войска напали на нашу страну атаковали наши границ во многих местах и подвергли бомбежке со своих самолетов наши города — Житомир, Киев, Севастополь Каунас и некоторые другие причем убито и ранено более двухсот человек. Налеты вражеских самолетов и артиллерийский обстрел были совершены также с румынской и финляндской территории.

Это неслыханное нападение на нашу страну является беспримерным в истории цивилизованных народов вероломством. Нападение на нашу страну произведено несмотря на то, что между СССР и Германией заключен договор о ненападении и Советское правительство со всей добросовестностью выполняло все условия этого договора. Нападение на нашу страну совершено несмотря на то что за все время действия этого договора германское правительство ни разу не могло предъявить ни одной претензии к СССР по выполнению договора. Вся ответственность за это разбойничье нападение на Советский Союз целиком и полностью падает на германских фашистских правителей.

Уже после совершившегося нападения германский посол в Москве Шуленбург в 5 часов 30 минут утра сделал мне как народному комиссару иностранных дел заявление от имени своего правительства о том что Германское правительство решило выступить с войной против Советского Союза в связи с сосредоточением частей Красной Армии у восточной германской границы.

Задание 3. Прочитайте научную статью по специальности. Определите использованные в ней способы изложения материала (индуктивный, дедуктивный, концентрический, ступенчатый, исторический, метод аналогии). Напишите научное сообщение по специальности, используя дедуктивный и индуктивный способы.

Вариант 24

Задание 1. Подготовка вводной, основной и заключительной частей речи. Выступление и его критический анализ.

Задание 2. Подберите синонимы

Урбостратозем	*Синонимы*
аквакультура	
Концепт	
Глобализм	
Нация	
Сукцессия	

Задание 3. Подготовьте выступление на тему, связанную с вашей профессиональной деятельностью (специальностью). Опишите этапы его подготовки.

Вариант 25.

Задание 1. Культура невербального общения в профессиональной сфере

Задание 2. Определите с помощью словаря значения слов, поставьте в них ударение:

Резюме	
Брифинг	
Пресс-атташе	
Военный коллапс	
эксперт	
Политический нокдаун	
Инфраструктура	
тяжелосуглинистый	
дефляция	
Секвенирование (генома)	

Задание 3. Культура невербальной коммуникации проявляется и в знании невербальных средств, и в умении использовать их в своей речи, и в умении воспринимать и интерпретировать несловесные средства в чужой речи, в умении взаимодействовать с партнером. Самое главное в использовании невербальных средств – придерживаться принципов солидарности (кооперации), гармонизации диалога. Использование невербальных средств не должно создавать помех, должно оптимизировать общение и должно подчиняться требованиям этикета.

Охарактеризуйте вашего речевого партнера (желательно коллегу) с точки зрения культуры его невербальной коммуникации. Умеет ли он придерживаться принципов солидарности, гармонизации диалога? Почему это так важно в профессиональной деятельности?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Работа выполнена по стандартной разработанной методике, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, тема раскрыта полностью, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, сделаны аргументированные выводы. Работа выполнена творчески, самостоятельно, соблюдены требования к оформлению работы.
«Не зачтено»	Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Имеются существенные отступления от требований к контрольной работе. Не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопросов, а также работа выполнена несамостоятельно. Имеются недостатки в оформлении работы.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Совмещение новых форм контроля (тестовый метод) с традиционными (контрольная работа) позволяет добиться существенного улучшения качества контроля знаний в целом. Заметим, что контрольная работа ставит вопрос в целом, а тест его стратифицирует (иначе детализирует). Контрольная работа формулирует проблему в целом и получает также достаточно общий характер ответов.

Отметим также, что тестовый метод имеет недостатки, которые сопряжены с невозможностью проверки культуры речи студентов (письменной или устной) и учета тех категорий студентов, которые в силу некоторых психических особенностей не вполне соответствуют тестовой методике и получают заниженные или завышенные оценки.

В процессе выполнения контрольной работы студент должен обнаружить высокий уровень культуры устной и письменной речи. Студент должен:

- знать ключевые теоретические вопросы курса;
- владеть понятийной системой дисциплины;
- контролировать степень соответствия устной и письменной речи нормам современного русского литературного языка;
- осознавать специфику норм деловой и научной речи;
- понимать различие между узусом и нормой и между узуальными и нормативными вариантами употребления языковых средств;
- владеть методикой работы с ортологическими словарями, в частности, уметь читать нормативные и пояснительные пометы, уметь интерпретировать рекомендательные и запретительные пометы;
- знать законы текстовой организации и применять приемы рубрицирования текста, логического членения текста;
- владеть приемами преобразования информации в хорошо понятную, логически верную, аргументированную и ясную форму;
- владеть навыками подготовки письменного текста к устному выступлению; тактическими приемами ведения спора; дискуссии и полемики.

Выбор темы контрольной работы осуществляется следующим образом. Если Ваша фамилия начинается с буквы *А,* то выбираете 1-й вариант, с буквы *Л* – 2-ой вариант, с буквы *Д* – 2-ой вариант и т.д.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
А	Л	Д	Ф	**Щ**	Х	Г, Т	У, Н	Ч, Ж	Р, Ш	С	Ц	Е	П	К	В	Э	О	З	Б	М	Е,	Ю	И	Я

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование Компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Задания № 1-30	Задания № 1-10	Задания № 1-10

Задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ

1. Характерные свойства русского языка как средства общения и передачи научной и профессионально ориентированной информации.
2. Проблемы современной коммуникации и способы их решения
3. Проблемы неформальных коммуникаций в научной и профессиональной среде.
4. Основы современной речевой научной коммуникации.
5. Преграды, обусловленные восприятием научной информации.
6. Семантические барьеры и пути их преодоления.
7. Требования, предъявляемые к научной коммуникации.
8. Этико-речевые формулы научного общения
9. Требования, предъявляемые к коммуникативной компетенции современного специалиста.
10. Межличностное общение в профессиональной деятельности.
11. Невербальные средства общения, их состав, нацеленность на диалог; культура невербального общения в профессиональной сфере.
12. Особенности отбора научного материала, основные способы изложения и организации научной информации.
13. Основы предъявления доказательств в научной речи.
14. Речевое поведение и приемы активного слушания.
15. Речевое поведение и речевые произведения в сфере профессиональной деятельности.
16. Характерные свойства русского языка как средства общения и передачи научной и профессионально ориентированной информации.
17. Нормативные, коммуникативные и этикетные аспекты научной полемики.
18. Основные принципы построения монологических текстов научного и официально-делового стилей речи и соответствующих диалогов.
19. Дискуссия: разработка позиции дискутирующих, проведение дискуссий и их критический анализ.
20. Деловые переговоры: выработка позиций и подготовка аргументаций, прогнозирование позиций и аргументации противоположной стороны.
22. Проведение переговоров и их критический анализ.
23. Тактические приемы ведения дискуссии и полемики, практического анализа, логики различного рода рассуждений.
24. Основы теории риторики, дискуссий и общения.
25. Стиль научных выступлений факторы успеха в проведении публичной защиты научного исследования.
26. Лексические, словообразовательные, морфологические и синтаксические особенности профессиональной служебной документации и официально-деловой переписки.
27. Языковые формулы профессионально ориентированных документов.
28. Реферирование: основные требования; реферирование научной статьи профессиональной направленности.
29. Подготовка и редактирование текстов.
30. Стилистически целесообразное использование языковых средств и создание текстов различной стилевой принадлежности.

Задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ

1.Замените глаголы глагольно-именными словосочетаниями (расщепление глагола на сочетание "глагол+существительное") по образцу: портить → наносить ущерб.

Предлагать, помогать, мешать, поддерживать, оплачивать, соприкасаться, скорректировать, воздействовать, подтвердить, охарактеризовать.

2. Вставьте пропущенные буквы. Проверьте, правильно ли грамматически оформлено перечисление, в случае необходимости исправьте его:

…штрафы в качестве меры административного взыскания могут устанавливаться в соответстви__ с законодательством России за:

1. Нарушение правил техники безопасности и охраны труда в промышленности, строительстве, на транспорте и в сельском хозяйстве.

2. Нарушение правил регистрации малых предприятий и товариществ с ограниченной ответственностью.
3. Нарушение санитарно-противоэпидимических и санитарно-гигиенических правил охраны атмосферы, почвы, недр и лесов, водных ресурсов и рыбных запасов.
4. Нарушение правил пожарной безопасности.
5. Нарушение правил, обеспечивающих безопасность движения автомобильного и речного транспорта.
6. Нарушение правил связи.

3.Отредактируйте текст делового письма

Просим предоставить нам следующую информацию:
Пожалуйста, подтвердите название компании, которая будет стороной в контракте.
Нам нужны копии следующих документов такой компании:
1.Устав компании.
2.Сертификат регистрации.
Просим подтвердить для нас следующее:
1.Является ли предложенная компания дочерним предприятием других компаний.
2.Что вам известны все административные контрактные вопросы, включая таможенное оформление.
3.Название компании, которая будет отвечать за получение и таможенное оформление продукции в России, и необходимо предоставить копии устава такой компании.

4. Укажите ошибки в употреблении деепричастных оборотов; объясните причины их появления. Исправьте предложения.

1. Не обладая преимуществами, аппарат не должен использоваться на особо ответственных операциях. **2.** Рекомендуя в магистратуру, кафедры должны быть ознакомлены с работой кандидатов на производстве. **3.** Резко повысив производительность труда, специалистами была достигнута наивысшая выработка по заводу**. 4.** Ознакомившись с положением дел в фирме, оказывающей кадастровые услуги, нормы и расценки комиссией были несколько изменены. **5.** Сдавая объекты только с отличным качеством, нами достигнута возможность значительно расширить премиальный фонд.

5. Проверьте, правильно ли грамматически оформлены перечисления, приведенные ниже. В случае необходимости исправьте их.

Атмосфера имеет несколько слоев:

1. Тропосфера – нижний слой, примыкающий к поверхности Земли (высота 9-17 км.) В нем сосредоточено около 80% газового состава атмосферы и весь водяной пар.

2. Гидросфера – водная оболочка Земли.

3. Литосфера – внешняя твердая оболочка Земли, состоящая из осадочных и магматических пород.

6. Просклоняйте и запишите цифрами следующие словосочетания.

Пятьдесят седьмой образец, двадцатая глава, тридцать первое задание, сорок четвертые сутки.

7. Составьте словосочетания

Образовывать и распоряжаться	Бюджетные фонды
Руководство и контроль	Нижестоящие организации
В связи и в результате	Негативных тенденций
Распределять и управлять	Денежные средства
Выявление и наблюдение	Тенденции
Координировать и руководить	Деятельность партнеров
Подбирать и проводить собеседование	Специалисты

8. Прочитайте предложения, найдите ошибки в управлении. Отредактируйте предложения.

1. Вопреки неблагоприятных погодных условий график работы фирмы был восстановлен.
3. Благодаря умелого руководства, в истекшем году прибыль возросла почти вдвое.
4. Согласно приказа ректора университет начинает занятия в 8 часов 15 минут.

5. В случае нарушения данной инструкции студент допускается к занятиям только с письменного разрешения заведующего лаборатории.
6. Руководитель предприятием обязан, в частности, контролировать соблюдение правил техники безопасности.
7. Управляющий производства отклонил данное предложение.

9.Прочитайте аннотацию. Выделите основные части и типичные языковые конструкции.

Разговорная речь в профессиональной деятельности специалиста АПК: учебно-методическое пособие. Для всех направлений подготовки (магистратура)/О.В. Чижикова, И.В. Яновская. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2024. - 64 с.

Разговорный дискурс (или, в ряде коммуникативных ситуаций, вносимые в дискурс элементы разговорности, используемые с различными мотивациями) – неотъемлемая составляющая профессиональной жизни специалиста АПК. Спонтанность и непринужденность разговорного дискурса, связанные, по В.К. Харченко, с его приватностью – непубличностью, нефиксируемостью речи, когда на совещаниях, планерках, оперативках, обсуждениях, переговорах произносится нечто под знаком «это не для протокола», позволяют не только достичь большей динамики, «оперативности», свободы обсуждения, но и наладить более тесные деловые связи, иногда решить сложные проблемы, требующие неоднозначного к себе отношения. Кроме того, существует феномен повседневной речи коллег в своем кругу, где разговорный дискурс в наибольшей степени способствует социализации и индивидуализации, столь значимым в жизни профессионала.

Креативный и коммуникативный потенциал разговорного дискурса огромен. Его использование должно осознанным.

Культура разговорного дискурса должна быть высокой настолько, чтобы позволять эффективно решать профессиональные задачи. Для студентов нефилологических специальностей проблема культуры разговорной речи приобретает серьезную значимость.

Учебно-методическое пособие нацелено на расширение представлений студентов о разговорном дискурсе, а также на совершенствование культуры устного (разговорного) общения.

Представлены необходимые теоретические сведения. Использован яркий речевой материал. Решается задача популяризации духовных основ русского мира (на материале контрастного поэтического дискурса Николая Клюева).

Учебно-методическое пособие содержит практикумы и тесты, позволяющие совершенствовать владение языковыми нормами, а также формировать умение анализировать разговорную речь и ее использование в языке публицистики.

Включена контрольная работа.

Учебно-методическое пособие предназначено для студентов всех направлений подготовки (уровень – магистратура).

10. Прочитайте предложения и найдите среди них те, в которых допущены грамматические ошибки. Отредактируйте предложения.

Укажите предложение, в котором допущена грамматическая ошибка:
1. Конвективная сушка широко используется в технологии переработки продукции.
2. Получив термограммы распределения температур в рабочем объеме сушильной камеры, установлено достаточно равномерное распределение температур в рабочем объеме, но присутствуют отклонения порядка 10 градусов при 40, 50 и 60 градусах Цельсия, а при 70 градусах Цельсия значение температуры не достигает заданного.
3. Первой стадией является нагрев продукта, затем происходит испарение свободной влаги из межклеточных пространств между его поверхностью и свободной зоной.
г) Сырые овощи и фрукты, высушенные до более низкой влажности, имеют более длительный срок хранения, но должны быть упакованы во влагозащищенную тару.
4. Тематические карты и атласы состояния и использования земель составляются для отображения в них характеристик состояния и использовать земли, данные зонирования и природно-

сельскохозяйственного районирования земель, определения мероприятий по организации рационального использования земель и их охраны.
5. Землеустроительное дело формируется и хранится в порядке, установленном нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ

1. Прочитайте фрагмент закона Федерального закона от 28.02.2023 № 52-ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «О государственном языке Российской Федерации».

Вставьте вместо прочерка пропущенные языковые средства.

«в) часть 3 изложить в следующей редакции:
"3. При использовании русского языка как государственного языка Российской Федерации в сферах, _____частью 1 статьи 3 настоящего Федерального закона, должны _____нормы современного русского литературного языка. Для целей настоящего Федерального закона под нормами современного русского литературного языка понимаются правила использования языковых средств, зафиксированные в нормативных словарях, справочниках и грамматиках. Порядок формирования и утверждения списка таких словарей, справочников и грамматик, требования к составлению и периодичности издания нормативных словарей, _____настоящей частью, утверждаются Правительством Российской Федерации на основании предложений Правительственной комиссии по русскому языку. Положение о Правительственной комиссии по русскому языку, ее состав и порядок принятия ею решений утверждаются Правительством Российской Федерации.";
г) часть 6 изложить в следующей редакции:
"6. При использовании русского языка как государственного языка Российской Федерации не _____употребление слов и выражений, не соответствующих нормам современного русского литературного языка (в том числе нецензурной брани), за исключением иностранных слов, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях, предусмотренных частью 3 настоящей статьи.";

2. Рубрицируйте фрагмент текста Федерального закона от 28.02.2023 № 52-ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «О государственном языке Российской Федерации».

Статья 1
Внести в Федеральный закон от 1 июня 2005 года № 53-ФЗ "О государственном языке Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, № 23, ст. 2199; 2013, № 27, ст. 3477; 2014, № 19, ст. 2306) следующие изменения:
в статье 1:
а) часть 1 дополнить словами "как язык государствообразующего народа, входящего в многонациональный союз равноправных народов Российской Федерации";
б) часть 2 изложить в следующей редакции:
Использование русского языка обязательно в сферах, определенных настоящим Федеральным законом, другими федеральными законами, Законом Российской Федерации от 25 октября 1991 года № 1807-I "О языках народов Российской Федерации". Органы государственной власти Российской Федерации обеспечивают защиту и поддержку государственного языка Российской Федерации, а также право граждан Российской Федерации на пользование государственным языком Российской Федерации.";
в) часть 3 изложить в следующей редакции:
При использовании русского языка как государственного языка Российской Федерации в сферах, определенных частью 1 статьи 3 настоящего Федерального закона, должны соблюдаться нормы современного русского литературного языка. Для целей настоящего Федерального закона под нормами современного русского литературного языка понимаются правила использования языковых средств, зафиксированные в нормативных словарях, справочниках и грамматиках. Порядок формирования и утверждения списка таких словарей, справочников и грамматик, требования к составлению и периодичности издания нормативных словарей, предусмотренных настоящей частью, утверждаются Правительством Российской Федерации на основании предложений Правительственной комиссии по русскому языку. Положение о

Правительственной комиссии по русскому языку, ее состав и порядок принятия ею решений утверждаются Правительством Российской Федерации.";
г) часть 6 изложить в следующей редакции:
При использовании русского языка как государственного языка Российской Федерации не допускается употребление слов и выражений, не соответствующих нормам современного русского литературного языка (в том числе нецензурной брани), за исключением иностранных слов, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях, предусмотренных частью 3 настоящей статьи.";
2) в статье 3:
а) в части 1:
пункт 6 изложить в следующей редакции:
во взаимоотношениях федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов Российской Федерации, иных государственных органов, органов местного самоуправления, а также в официальных взаимоотношениях и официальной переписке организаций всех форм собственности с гражданами Российской Федерации, иностранными гражданами, лицами без гражданства;";

3. Отредактируйте текст, устранив его неясность. Предложите вариант правки.

Российское законодательство предусматривает 7 категорий земель…Учету подлежат также оленьи пастбища, которые сами не являются угодьями и предоставляя собой территории, растительный покров которых пригоден в качестве корма для северного оленя, могут находиться в таких угодьях, как земли под лесами, древесно-кустарниковой растительностью, на болотах и прочих землях.

4. Напишите аннотацию к данному ниже тексту.

МОТИВ ВЛАСТИ В ПОВЕСТИ А.С. ПУШКИНА «ДУБРОВСКИЙ»

Светличный С. Д., студент
ФБОУ ВО «Волгоградский государственный аграрный университет»
г. Волгоград, Россия

«Благоуханная и свежая», по слову В.Г. Белинского, поэзия А. С. Пушкина является свидетельством мирочувствования русского дворянства 19 века и – шире – русского народа, словом, отвечающим устройству русской народной души и преумножающим традицию христианской духовности. Полновесность, смысловая наполненность слова А.С. Пушкина, и не только поэтического, но и прозаического, делает это слово языком культурных ценностей и культурной ценностью – тем словом, в котором актуально и ежемгновенно совершается бытие культуры. Глубина поставленной А.С. Пушкиным нравственной проблематики была унаследована не только литературой классического канона, но и русской советской литературой (в поэзии А.Т. Твардовского, К. Симонова, в прозе В.Г. Распутина, Ф.А. Абрамова и др.). К данным текстам относится следующее суждение: «Огромную ценность имеют высокохудожественные тексты – от монументальных прозаических произведений, в которых решаются нравственные проблемы высочайшего ранга, до поэтических текстов, в которых выражается почти религиозное переживание родной земли, родной природы, родного пейзажа»[2]. Литература классического канона и лучшие образцы советской литературы ставили нравственные проблемы предельной глубины – именно потому, что оставались в тысячевольтовом поле оппозиции добра и зла.

Данные тексты «чрезвычайно важны в контексте реализации русского сознания и самосознания» [4], поэтому обладают огромным воспитательным потенциалом.

Мотив власти – один из наиболее фундаментальных мотивов в творчестве А.С. Пушкина. В русской литературоведческой традиции мотив интерпретируется как устойчивый формально-содержательный компонент литературного текста, выделяемый как в пределах одного или нескольких произведений писателя, так и в контексте всего его творчества и тесно связанный с духовным миром писателя. По мнению аналитиков, «образы и мотивы можно рассматривать как микрокосм сознания писателя и – когда речь идет о произведениях классического канона – в большей степени как локус, в котором со всей полнотой реализовался стиль мышления, присущий той или иной культурной (литературной) парадигме» [6]. Мотив власти обнаруживает наиболее

тесную и почти болезненную связь с творчеством А.С. Пушкина – он близок поэту жизненно, биографически. Личная оскорбленность аристократа, дворянина, вынужденного подчиняться, утесняемая духовная свобода поэта, к тому же гения, а также вольномыслие, витающее в воздухе (французская революция), и молодость Пушкина, предрасполагающая к фронде, сыграли огромную роль в формировании содержательной стороны мотива власти в его творчестве.

Мотив власти воплощен во многих произведениях Пушкина – «Борис Годунов», «Анчар» и др., причем дано глубокое исследование природы власти. Как правило, власть интерпретируется как сила трагическая, разрушительная и для самого носителя власти, в особенности если в природе человека, имеющего власть, нет духовности, любви и ответственности, пусть даже это и личность значительного ранга. В повести «Дубровский» с непревзойденной глубиной показана трагическая судьба Кирилы Петровича Троекурова, старинного русского барина, забавляющегося охотой, имеющего детей от дворовых девок, страдающего от неумеренных возлияний и обжорства, наслаждающегося своим неограниченным влиянием на весь уезд. Происходит разрушение личности самого носителя власти. Троекуров выигрывает неправедный суд, получает имение Андрея Гавриловича Дубровского, которое ему не нужно, и теряет друга, разрушает жизнь его сына Владимира Дубровского и, что еще более страшно, губит жизнь своей единственной и любимой дочери и, очевидно, кладет предел роду Троекуровых, который, вероятнее всего, должен будет пресечься. Не будучи ни злым, ни жестоким, Троекуров становится носителем рока в жизни не только рода Дубровских, но и в жизни их крестьян, преданных своим господам. Губительно нравственное влияние Троекурова на душу его крепостных. Крепостные крестьяне Троекурова развращены сознанием власти барина, они гордятся ею и становятся наглыми и безжалостными холопами, глумящимися над Андреем Гавриловичем Дубровским. Сам Троекуров, обладающий неограниченной властью, становится рабом этой власти и таким же игралищем рока, как и все, кто его окружает. Повесть написана прекрасным русским языком и заставляет о многом задуматься. Язык повести благородно прост. В ней нет экстремально субъективных метафор. Аналитики считают, что «художественная метафора является единственным словесным знаком, способным выразить *живую целостность* мира» (4), но в поэтике А.С. Пушкина, как величайшего представителя классического канона, нет прямого художественного исследования этих смыслов. С исследования этой мощной и безликой проблемы начинается затмение классического канона.

Литература

1.Пушкин, А.С. Стихотворения. Поэмы. «Евгений Онегин». Драматические произведения. Проза/ А. С. Пушкин. – М.: Эксмо, 2008.- 960 с.

2. Чижикова, О.В. Проблема экологии народной души в творчестве А.Т. Твардовского [Текст]/ О.В. Чижикова. -**Эколого-мелиоративные аспекты рационального природопользования**: материалы Международной научно-практической конференции, Волгоград, 31 января-3 февраля 2017 г. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2017. – Том 6. – 396 с. – с. 94-102

3. Чижикова О.В., Яновская И.В. Мотив перформативного слова в поэзии Арсения Тарковского. -- «Филологические науки. Вопросы теории и практики». В 4-х частях. – Тамбов: Грамота. - 2017, № 12 (78). – Ч.3, с.72-76

4. Чижикова О.В., Яновская И.В. О семиотике идиостиля Бориса Пастернака. -- Современные проблемы науки и образования. – 2015. – № 1; URL: http://www.science-education.ru/121-19544 (дата обращения: 07.06.2015)

5. Напишите реферат к тексту. Обратите внимание, что в реферате – в отличие от аннотации более полно раскрываются проблемы и основные положения работы, приводится аргументация данных положений, указываются выводы.

6. Сформулируйте тезис, который доказывает С.Д. Светличный (текст см. в задании 4).

7. Назовите аргументы, которые приводит С.Д. Светличный в доказательство своего тезиса и определите их вид.

8. Вы получили предоплату, после чего по условиям контракта должны отправить партнеру груз. Подтвердите письмом факт получения вами предоплаты.

9. Что Вы ответите информанту на полученную информацию по поводу ноу-хау в вашей сфере деятельности. Одновременно пошлите письмо-благодарность фирме-посреднику, которая помогла вам связаться с акционерным обществом, занимающимся выпуском соответствующей новой технологии.

10. Напишите объявление, рекламирующее учреждение по профилю вашей специальности (например, ветеринарную клинику, холдинг типа «Сады Придонья» и др.)

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся тестовые задания и письменная контрольная работа.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества обучающихся по дисциплине и ключи к оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. К функциям языка относятся: когнитивная (познавательная); коммуникативная (язык является важнейшим средством общения); эмоциональная; воздействующая; контактоустанавливающая; эстетическая; аккумулятивная (язык есть средство сохранения и передачи культурно-исторических традиций народа) функции. Из перечисленных функций языка важнейшей является: 1) аккумулятивная; 2) оценочная; 3) воздействующая; 4) коммуникативная.	4 Важнейшей языковой функцией является коммуникативная функция, поскольку язык возник и выступает как основное средство общения, то есть обмена информацией.

	Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Уровень речевой культуры общества (а следовательно, и состояние языка), по мнению академика Ю.Д. Апресяна, определяется относительным весом следующих типов владения языком: 1. Высокое искусство слова; 2. Хорошее ремесленное владение языком; 3. Полуобразованное владение языком; 4. Просторечие (язык малообразованной части городских людей); Какой тип владения языком является образцовым? Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	1 Образцовым является тип владения языком, обозначенный как высокое искусство слова, поскольку для этого типа характерно использование языка во всем богатстве его выразительных средств при строгой уместности этого использования и строгом соблюдении языковых норм.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. К личной документации относятся документы, регламентирующие деятельность учреждений и их работников. Из перечисленных групп к личной документации относятся: 1) заявление, объяснительная записка; 2) приказ, распоряжение, постановление; 3) письмо-инструкция, гарантийное письмо, письмо-благодарность; 4) договор, контракт, отчет; Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	1 К личной документации относятся заявление, объяснительная записка как документы, которые отражают интересы и потребности частного лица и прямо не связаны с интересами конкретного производства.
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.	36 К деловой переписке

	Деловая переписка – это вид коммуникации, который предполагает обмен информацией между сотрудниками, партнерами и организациями. К ней относятся не только бумажные письма, но и общение в мессенджерах, по электронной почте и др. Деловые письма являются документом. Они должны быть составлены на фирменном бланке, подписаны уполномоченным лицом и заверены печатью, что придает им юридическую силу. Из перечисленных жанров документации к деловой переписке относятся: 1) ведомость; 3) письмо-благодарность; 4) приказ; 5) доверенность; 6) письмо-запрос. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	относятся письмо-благодарность и письмо-запрос, поскольку данные документы обеспечивают обмен информацией между сотрудниками, партнерами и организациями в письменном виде для осуществления деловых операций
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В научной речи на первый план выступают те языковые функции, которые связаны со знаниями: отражение действительности и хранение знания; получение нового знания, передача специальной информации. Цель научного стиля - аргументированное изложение научной информации. Научный стиль речи отличается отвлеченностью, строгой логичностью изложения, точностью, объективностью. Образность и эмоциональность речи встречается редко. Оценочность носит интеллектуальный характер (крупнейшее достижение, уникальный метод, убедительные доказательства). Это накладывает ограничения на лексику: в научном стиле не используются многие классы лексики общенародного языка, например связанные с выражением эмоций и оценок, принадлежащие другим стилям и т.д. Из перечисленных видов лексики к лексике научного стиля относится: 1) книжная лексика; 2) эмоционально-экспрессивная лексика; 3) стилистически нейтральная лексика; 4) разговорная лексика; 5) терминологическая лексика; 6) просторечная лексика. Ответ: _____ Обоснование:	135 К лексике научного стиля относится: книжная лексика; стилистически нейтральная лексика; терминологическая лексика, поскольку они обеспечивают отражение действительности и хранение знания; получение нового знания, передачу специальной информации.

<table>
<tr><td></td><td>_____
_____
_____
_____
_____</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Выработанные веками представления о качествах речи дополняются критериями, которые определяют права и обязанности создателя речи и ее адресата. Американским философом Грайсом были сформулированы правила, определяющие коммуникативные обязательства говорящего по отношению к адресату. Соотнесите правила и их краткие характеристики.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Правила</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Правило количества</td><td>А</td><td>Объективность как опора на документально зафиксированные факты.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Правило релевантности</td><td>Б</td><td>Ясность и соразмерная образность выступления; точность, не допускающая инотолкования.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Правило качества</td><td>В</td><td>Строгое следование логике основной цели выступления, не допускающей отклонения от темы речи.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Правило способа выражения</td><td>Г</td><td>Минимизация языковых средств, необходимых для максимально ясного выражения высказываемой мысли или положения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Уважение к границам личной сферы собеседника</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1Г2В3А4Б</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Речевая культура проявляется в определенных коммуникативных качествах речи. Коммуникативные качества речи – это такие свойства, которые позволяют сделать общение эффективным. Установите соответствие между понятиями и определениями
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Категории</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Точност</td><td>А</td><td>речи – это ее соответствие</td></tr>
</table></td><td>1В2Б3Г4А</td></tr>
</table>

	ь		современной литературной норме.
2	Уместность	Б	речи – это «правильность в действии», использование всех языковых средств (не только лексических, но и грамматических) в полном соответствии с их значением.
3	Выразительность	В	речи – ее соответствие цели говорящего, теме и жанру речи, характеру аудитории, ее настроенности, условиям общения (месту, времени др.)
4	Правильность	Г	речи – такое ее качество, которое вызывает и поддерживает внимание и интерес аудитории; выразительность достигается самыми разнообразными средствами.
		Д	речи – это разнообразие различных средств языка и речи и способов их использования.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8

Прочитайте текст и установите соответствие.
К основным лексическим ошибкам относятся: ошибки, связанные с употреблением паронимов; нарушение лексической сочетаемости; плеоназм; тавтология. Установите соответствие между видом ошибки и предложением, иллюстрирующим данную ошибку.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Категория		Предложение	
1	Паронимия	А	Объектом исследования является выявить отзывчивость ранних сортов столового винограда на дозы удобрений, рассчитанные на уровни программируемой урожайности.
2	Нарушение лексической сочетаемости	Б	Первый дебют исследования позволил выявить отзывчивость ранних сортов томата на дозы удобрений.
3	Плеоназм	В	Семена нута произрастают при температуре 3-4 градуса Цельсия.
4	Тавтология	Г	На сегодняшний день тенденции по предпосевному обеззараживанию семян

1Б2А3Г4В

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>нацелены на поиск новых, рациональных и эффективных технологий.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Обилие фитопланктона в данном водоеме благоприятно отражается на дальнейшее формирование популяции рыбы.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>
Прочитайте текст и установите соответствие.
К грубым грамматическим ошибкам относятся ошибки, связанные с: употреблением деепричастного оборота; нарушением синтаксической сочетаемости; согласованием определений; с употреблением сочетаний однородных членов. Установите соответствие между видом ошибки и предложением, иллюстрирующим данную ошибку.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td colspan="2">Ошибка</td><td colspan="2">Предложение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Конструкции с деепричастным оборотом</td><td>А</td><td>Анализом установлено, что в одинаковых условиях кормления и содержания животные разных линий голштинской породы, полученная путем внутрилинейного подбора, трех ведущих линий породы – Вис Айдиала, Соверинга и Монтвик Чифтейна, имеют разные показатели селекционируемых признаков.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Согласование определений</td><td>Б</td><td>Производя поздний спуск прудов, возникают препятствия для проведения полного комплекса дезинфекционных и мелиоративных работ.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Ошибки в сочетаниях однородных членов</td><td>В</td><td>Обилие фитопланктона в данном водоеме благоприятно отражается на дальнейшее формирование популяция рыбы.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Нарушение синтаксической сочетаемости</td><td>Г</td><td>Авторы ознакомились и одобрили представленный окончательный вариант (статьи)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>В период налива зерна такие</td></tr>
</table>
</td><td>1Б2А3Д4Г</td></tr>
</table>

			посевы сильнее подвергаются влиянию почвенной и воздушной засухам.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Среди общих принципов, обеспечивающих успех общения, важнейшим является, наряду с принципом кооперации, принцип вежливости. Он состоит из шести правил: правило такта; правило согласия; правило одобрения; правило великодушия; правило скромности; правило симпатии. Установите соответствие между правилом и характеристикой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1Б2А3Г4В

Методы		Характеристика	
1	Правило такта	А	Выбирая способ выражения, предпочитайте тот, в котором минимизируется ваша личная выгода. Не обременяйте собеседника обещаниями, клятвами, а также не требуйте извинений
2	Правило великодушия	Б	Относитесь с уважением к границам личностной сферы собеседника. Например, при побуждении к действию подчеркивайте выгоду своего собеседника, формулируя высказывание не как команду, а как совет.
3	Правило одобрения	В	Меньше хвалите себя, не завышайте, но и не занижайте самооценку
4	Правило скромности	Г	Будьте позитивными в оценке собеседника и других людей, старайтесь больше хвалить собеседника. Однако следует быть сдержанным в категоричных оценках того или иного предмета, так как ваша оценка может не совпадать с оценкой собеседника, что создает дополнительные трудности в общении
		Д	Выражайте симпатию к собеседнику, минимизируйте антипатию

Запишите выбранные буквы под соответствующими

	цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4 | | | |	
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Публичное выступление – это устное монологическое высказывание, а именно процесс, предполагающий произношение подготовленной речи с целью оказания желаемого воздействия на аудиторию. Успех публичного выступления зависит от тщательности подготовки. Опыт знаменитых ораторов предполагает определенную последовательность этапов подготовки. Укажите правильную последовательность основных этапов второй части подготовки к выступлению: 1) Редактирование текста выступления 2). Написание вступления и заключения 3) Подготовка произнесения речи 4) Запоминание основного плана. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | |	2143
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Мозговой штурм – это метод коллективного поиска решений, при котором группа участников генерирует идеи в свободной форме без немедленной критики. Целью является выявление как можно большего количества предложений, которые могут привести к оптимальному решению. Природа мозгового штурма предопределяет ряд этапов, среди которых наиболее важными являются постановка проблемы, генерация идей, экспертная оценка идей и др. Укажите правильную последовательность этапов мозгового штурма 1)Основной этап (генерация идей); 2)предварительный этап (постановка проблемы); 3) заключительный этап (выводы, итог); 4) экспертный этап (анализ идей); Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | |	2143
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Деловые переговоры – это форма делового общения между собеседниками, которые обладают необходимыми полномочиями от своих организаций для установления деловых отношений, заключения договоров, разрешения спорных вопросов. Это процесс, при котором несколько сторон обсуждают условия сотрудничества, чтобы достичь соглашения с выгодой для всех. Деловые переговоры – процесс, предполагающий ряд этапов, которые должны проходить в строгой последовательности. Укажите	21435

	правильную последовательность основных этапов деловых переговоров: 1. Обсуждение выдвинутых положений, выдвижение аргументаций и доказательств в поддержку отстаиваемых позиций и взглядов. 2. Взаимное уточнение интересов, точек зрения, позиций. 3. Анализ результатов и выполнение достигнутых договоренностей. 4. Согласование позиций и выработка договоренности по каждому вопросу. 5. Завершение переговорного процесса. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Деловая беседа – это устный контакт между партнерами, связанными деловыми отношениями, для разрешения проблем или выработки конструктивного подхода к их разрешению. Проводится также с целью установления деловых отношений, поддержания деловых контактов, стимулирования деловой активности. Как все виды деловой коммуникации, предполагает предварительную подготовку. Проведение деловой беседы строится и нескольких этапов. Укажите правильную последовательность основных этапов деловой беседы: 1) принятие окончательного решения; 2) подготовительный этап; 3) начало беседы; 4) завершение беседы; 5) обсуждение проблемы. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	23514
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Заявление - это документ, в котором содержится предложение или просьба. Обычно направляется от одного физического лица учреждению, компании или другому физическому лицу. Юридическую силу заявлению обеспечивают оформление, обязательные реквизиты, определенная последовательность их расположения и строго стандартизованная речевая манера изложения текста. Укажите правильную последовательность реквизитов заявления: 1) рукописная подпись, завершающая документ; 2) указание адресата документа (Декану экономического факультета…) 3) основное содержание просьбы (Прошу принять меня…); 4) название документа (заявление); 5) дата составления документа); 6) указание адресанта (лица, которое составляет	264351

	заявление: От студента …). Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. В процессе мышления человеку свойственно отражать различные существующие связи между явлениями, объектами, событиями, суждениями, что находит свое выражение в различных функционально-смысловых типах речи – *описании, повествовании, рассуждении*. Повествование представляет собой информацию о развивающихся действиях, описание – информацию об одновременных признаках объекта, монологическое рассуждение – причинно-следственных отношениях (Л.К. Граудина, Е.Н. Ширяев). Определите тип речи, представленный в нижеследующем отрывке. Святость бросает вызов злу, потому что оно, укоренившись в сем мире, само бросает вызов всему что находится в пространстве между здравым смыслом и направленностью к благу и святостью. Не будь этой духовной энергии святости и ее устойчивости к соблазнам мира сего (слишком сего), не пришлось бы сомневаться в торжестве зла, но тем не менее противостояние злу ведется на последнем рубеже. Если говорить о Борисе и Глебе, то в роковой момент их жизни они не только стояли на этом последнем рубеже, но и были на самом опасном направлении, которое на Руси задается властью. (Владимир Топоров). Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Данный отрывок относится к функционально-смысловому типу речи ***рассуждение,*** поскольку в нем исследуется явление, устанавливаются его внутренние признаки, доказываются положения
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Функционально-смысловые типы речи (описание, повествование, рассуждение) присутствуют в речи в зависимости от ее вида, цели и концептуального замысла автора. При этом в различных видах речи будет различное соотношение данных типов, потому что они все взаимодействуют, и их вычленение, по мнению исследователей, весьма условно (Л.К. Граудина, Е.Н. Ширяев). Определите функционально-смысловой тип речи в нижеследующем отрывке. В ту же ночь приехал я в Симбирск, где должен был пробыть сутки для закупки нужных вещей, что и было поручено Савельичу. Я остановился в трактире. Савельич с утра отправился по лавкам. Соскучившись глядеть из окна на грязный	Данный отрывок относится к функционально-смысловому типу речи ***повествование***, поскольку в нем сообщается о последовательности событий

	переулок, я пошел бродить по всем комнатам. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Смена функционально-смысловых типов (описание, повествование, рассуждение) вызвана стремлением оратора полнее выразить свою мысль, отразить свою позицию, повлиять на аудиторию, а также придать речи динамический характер. Что касается научной речи, то в ней используются все функционально-смысловые типы в зависимости от целей научного изложения – при описании объектов, явлений и процессов; установлении причинно-следственных связей и закономерностей; сообщении о временной последовательности событий и др. Определите функционально-смысловой тип речи в нижеследующем отрывке. Земля окружена слоем воздуха, который называется атмосферой. Воздух является смесью газов, главном образом азота и кислорода. Атмосфера обеспечивает существование жизни на этой планете. Атмосфера делится на несколько слоев. Мы живем в нижнем слое, тропосфере. Здесь содержится 90% всего воздуха. Здесь формируются тучи, которые ветер разносит по всей земле. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Данный отрывок относится к функционально-смысловому типу речи ***описание***, поскольку в нем дается характеристика объекта через перечисление его признаков
19	Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ. Вставьте Н/НН и недостающие знаки препинания. Запишите предложение в исправленном виде: «По мнению ряда авторов в мелких масштабах ландшафты быстро меняются. Изменения происходят естестве(…)о и антропоге(…)о влияя глобально на изменяющийся мир». Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	По мнению ряда авторов, в мелких масштабах ландшафты быстро меняются. Изменения происходят естественно и антропогенно, влияя глобально на изменяющийся мир
20	Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Вставьте недостающие знаки препинания, где это	Сегодня, когда конкуренция во всех

	необходимо, и пропущенные буквы. Запишите предложение в исправленном виде: «Сегодня когда к…нкуренция во всех секторах рынка существе…о уж…сточается а деловая жизнь наконец-то начинает пр…обретать ц…вилизова…ые формы ораторское иску…тво и профе…иональное общение пр…обретает все большее значение». Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	секторах рынка существенно ужесточается, а деловая жизнь наконец-то начинает приобретать цивилизованные формы, ораторское искусство и профессиональное общение приобретает все большее значение

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся

	планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета перерабатывающих технологий и
пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.О.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Уровень высшего образования Магистратура
Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»
Форма обучения Очная/заочная
Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград
2026 г.

Автор:

Доцент		Т.Е. Иванова
должность	*подпись*	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Заведующий кафедрой	Е.Н. Ефремова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Иностранные языки»

Протокол № 12 от 24.06.2026 г.

Заведующий кафедрой	А.С. Захарова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель методической комиссии факультета	Е.Н. Ефремова
	инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Choose the correct answer		
1	They ... football every Sunday. 1. play usually 2. usually play 3. are usually playing 4. usually are playing	2
2	When children ... in, their parents ... up New Year presents. 1. were coming, wrapped 2. coming, were wrapping 3. came, wrapped 4. came, were wrapping	4
3	This driver is very careless. I'm sure he ... an accident. 1. will have 2. will to have 3. will be having 4. is having	1
4	Last year my friends and I ... to take part in a TV programe. 1. invited 2. invite 3. were invited 4. are invited	3
5	I wonder if you ... lend me some money. 1. could 2. may 3. must 4. need	1
6	Would you mind ... the window? It's rather chilly in here. 1. to closed 2. closing 3. close 4. to closing	2
7	Jennie ... a very smart and hard-working girl. 1. seem 2. seem to be 3. seems to be 4. to be seem	3
8	I was born in a small town on ... Volga. 1. a 2. the 3. an 4. — (nothing)	2
9	Russia has strong trade ties with ... People's Republic of China. 1. a 2. the 3. an 4. any	2
10	Everyone knows that Kennedy ... by an insane person.	3

	1. had killed 2. killed 3. was killed 4. was being killed	
11	If they ... that it is important, the work ... really soon. 1. will see, will be finished 2. see, would be finished 3. saw, will be finished 4. see, will be finished	4
12	Even after 30 years of marriage he ... his wife. 1. adores 2. thinks 3. celebrates 4. desire	1
13	The birth rate is very low now, ... the number of schools is not enough. 1. however 2. and 3. though 4. as though	1
14	Her performance was the ... I`ve ever seen. 1. more breathtaking 2. most breathtaking 3. less breathtaking 4. than breathtaking	2
15	You`ve been very strange .... 1. later 2. lately 3. late 4. latest	2
16	Take your wages and spend ... wisely. 1. they 2. them 3. it 4. their	2
17	Give me ... scissors over there, please. 1. that 2. this 3. those 4. these	3
18	I`ve asked my mother for some money so that I... go to the cinema. 1. did 2. can 3. has to 4. must	2
19	You should be grateful to have opportunities which I … at your age. 1. didn't have 2. doesn't have 3. hasn't 4. willn't have	1
20	There is a man at the door,....? 1. is there 2. isn`t he 3. isn`t there 4. is it	3
21	What a.... dressed girl! 1. beautifully	1

	2. beautiful 3. beautifuler 4. beautifulest	
22	That dog is Charles`s. ... is over there. 1. My 2. Her 3. Mine 4. His	3
23	This work must... at once. 1. do 2. be done 3. have done 4. to be done	2
24	We wondered where she would work when she .... from the University. 1. will graduate 2. graduate 3. graduated 4. graduates	3
25	We .... at the airport till they arrived. 1. waits 2. were waiting 3. have waited 4. are waiting	2
26	I.... my tea yet. 1. don`t drink 2. haven`t drunk 3. didn`t drink 4. won't drink	2
27	Not.... happens here when the tourists leave. 1. few 2. much 3. many 4. fewer	2
28	I was late for work this morning because I.... go to the bank first. 1. must to 2. ought 3. had to 4. could	3
29	Someone broke the vase,.... ? 1. do he 2. have they 3. didn`t they 4. does he	3
30	She is .... pretty and clever. 1. either 2. neither 3. both 4. as	3

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания.

	Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

1. Требования к выполнению теста

1.1. Прежде чем приступить к выполнению теста, обучающийся должен:

– изучить информацию по теме;

– провести ее системный анализ;

– выполнить тест;

– внимательно проверить результат выполнения;

– представить на контроль в установленный срок.

2. Критерии оценки теста

2.1. При выставлении оценки за тест рекомендуется пользоваться следующими критериями:

Процент результативности (правильных ответов)

Оценка уровня подготовки

балл (отметка) вербальный аналог

2.2. Критерии оценки тестов могут разрабатываться преподавателем самостоятельно.

2.3. При оценивании выполнения теста по желанию преподавателя можно также начислять:

– 1 или несколько баллов - за правильное выполнение всего задания;

– по 1 баллу - за каждый правильный ответ;

– по 1 баллу - за каждый правильный ответ и вычитать 1 балл - за каждый неправильный ответ.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Чтение и перевод текста

Пример текста для устного/письменного перевода

ABSTRACT OF THESIS EXAMPLE

Before writing the research paper, it’s very important to make prewriting, the draft, and then revising, editing and publishing the abstract of thesis. It requires careful cogitation of the paper’s actuality, its purposes, tasks, hypothesis, theoretical and methodological base, innovations, and ways of analysis, evaluation and implementation.

My research topic is “Computer Development on the Base of Nanotechnologies: Transistor, Consisting of a Molecule”.

Actuality

Nanotechnologies’ development, creating new materials and devices and their application in engineering, science, medicine, electronics, and energy production is the problem belonging to hi-tech technologies. Nanotechnology, dealing with molecular manufacturing, requires a combination of chemical and mechanical principles in unfamiliar applications. Transistor miniaturization is one of the trends of the scientific research. A transistor consisting of a molecule has recently been created in China.

Purposes:

1. Research of two complementary approaches to fabrication of NEMS systems
2. Studying of top-down framework integration

Tasks:

1. Transistor consisting of a molecule: modern applications and future development
2. Transistors consisting of a molecule: prospects of batch production

Hypothesis:

Development miniaturization of electronics will be successful on the conditions of transistors application consisting of a molecule on the base of top-down framework integration.

Theoretical and Methodological Base

Top-down design by Harlan Mills – structured programming, Niklaus Wirth – Pascal programming language. Foresight Institute: application of top-down and bottom-up terms in order to distinguish between molecular and conventional manufacturing. Hans Dubois: contemporary problems.

Top-down and bottom-up approaches in software development process: structured programming, software engineering, and object-oriented parsing. Top-down and bottom-up approaches in nanotechnologies: molecular components, nanoscale devices development; top-down framework integration.

Innovation

1. Complementary approaches to fabrication of NEMS systems: theoretical research and practical application.
2. Top-down framework integration.
3. Transistors consisting of a molecule: their application.

Evaluation and Implementation

Methods of statistic research, validity of experiments. Transistors consisting of a molecule: implementation and manufacturing.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам чтения и перевода текста

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, не содержит фактических ошибок. Терминология использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода. Адекватно переданы культурные и функциональные параметры исходного текста. Допускаются некоторые погрешности в форме предъявления перевода. Перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, допускается одна фактическая ошибка, при условии отсутствия потерь информации и стилистических погрешностей на других фрагментах текста. Имеются несущественные погрешности в использовании терминологии.
«Хорошо»	Перевод в достаточной степени отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода. Культурные и функциональные параметры исходного текста в основном адекватно переданы. Коммуникативное задание реализовано, но недостаточно оптимально. Допускаются некоторые нарушения в форме предъявления перевода.
«Удовлетворительно»	Перевод содержит фактические ошибки. Низкая коммуникативность и плохая «читабельность» текста затрудняют его понимание. При переводе терминологического аппарата не соблюден принцип единообразия. В переводе нарушены системно-языковые нормы и стиль языка перевода. Неадекватно решены проблемы реализации коммуникативного задания. Имеются нарушения в форме предъявления перевода.
«Неудовлетворительно»	Перевод содержит много фактических ошибок. Нарушена полнота перевода, его эквивалентность и адекватность. В переводе грубо нарушены системно-языковые нормы и стиль языка перевода. Коммуникативное задание не выполнено. Грубые нарушения в форме предъявления перевода.

Методические рекомендации обучающимся по чтению и переводу текста

Правильное понимание и осмысление прочитанного текста, извлечение информации, перевод текста базируются на навыках по анализу иноязычного текста, умений извлекать содержательную информацию из форм языка. При работе с текстом на английском языке рекомендуется руководствоваться следующими общими положениями.

1. Работу с текстом следует начать с чтения всего текста: прочитайте текст, обратите внимание на его заголовок, постарайтесь понять, о чем сообщает текст.

2. Затем приступите к работе на уровне отдельных предложений. Прочитайте предложение, определите его границы. Проанализируйте предложение синтаксически: определите, простое это предложение или сложное (сложносочиненное или сложноподчиненное), есть ли в предложении усложненные синтаксические конструкции (инфинитивные группы, инфинитивные обороты, причастные обороты).

3. Простое предложение следует разобрать по членам предложения (выделить подлежащее, сказуемое, второстепенные члены), затем перевести на русский язык.

4. Сложносочиненное предложение разбейте на простые предложения, входящие в его состав, и анализируйте каждое предложение.

5. Сложноподчиненное предложение выполняет в сложном предложении функцию одного из членов предложения: подлежащего, именной части составного сказуемого, дополнения и обстоятельства.

Придаточные предложения обычно отвечают на те же вопросы, на которые отвечают члены простого предложения, и являются как бы развернутыми членами простого предложения. Определите по вопросу к придаточному предложению и союзу его тип и переведите сложноподчиненное предложение.

Рекомендации по овладению навыками чтения сводятся к следующему: определить основное содержание текста по знакомым опорным словам, интернациональной лексике и с помощью лингвистического анализа (морфологической структуры слова, соотношения членов предложения и т.д.); понять значение слов по контексту или интернациональной лексике; выделить смысловую структуру текста, главную и второстепенную информацию; обобщить факты, приведенные в тексте; уметь сделать перевод всего текста или его фрагмента с помощью словаря; изложить результаты своей работы в устной или письменной форме (в зависимости от задания).

При переводе незнакомых слов следует учитывать многозначность и вариативность слов. Исходя из общего содержания переводимого текста, необходимо из представленного в словаре множества значений русского слова выбрать наиболее подходящее.

Важное место при переводе текста имеют интернациональные слова, значение которых можно раскрыть без обращения к словарю, так как они имеют общие корни во многих европейских и русском языках.

Далее следует обратить внимание на устойчивые словосочетания, имеющиеся в каждом языке. Эти устойчивые словосочетания являются неразрывным целым, значение которого не всегда можно уяснить путем перевода составляющих его слов. Поэтому они не могут быть переведены буквально на русский язык. Такие словосочетания рекомендуется выписывать целиком и заучивать наизусть. Значение таких словосочетаний часто приходится искать в специальных словарях.

При переводе с иностранного языка на русский важную роль играют предлоги, поскольку при наличии лишь небольшого количества окончаний они часто являются единственными выразителями отношений между словами в предложении.

Эффективным средством расширения запаса слов служит знание способов словообразования в иностранном языке. Знание значения суффиксов и префиксов поможет легко справиться с переводом на русский язык незнакомого иностранного слова.

Составление вопросов по тексту поможет лучше понять содержание и запомнить новые слова и словосочетания.

Подробный пересказ текста с опорой на план (вопросы) и заменой идиоматических и образных средств выражения в тексте на более простые элементы, имеющие тот же смысл, способствует расширению словарного запаса и развитию навыков иноязычной речи.

Типы ошибок в письменном переводе

1. Языковые ошибки связаны с неправильным, неточным переводом каких-то языковых явлений (слов, словосочетаний, фраз), упущением языковых явлений по причине их незнания или невнимательности студента или привнесением неверной информации. Языковые ошибки могут быть лексические и грамматические. - лексические (неправильный, неточный перевод или отсутствие перевода каких-то слов, словосочетаний или фраз); - грамматические (неправильное определение части речи слова, неправильное определение грамматической формы слова (число имен существительных, время и залог глаголов, степень сравнения прилагательных и т.д.).

2. Речевые ошибки могут быть стилистические и композиционные. - стилистические ошибки связаны с отступлением от стилистических норм языка для данного стиля речи (ошибочное употребление синонимов, нарушение правил сочетаемости и т.д.); - композиционные ошибки связаны с упущением несущественной информации, привнесением лишней информации, которая не приводит к существенному искажению смысла, не совсем точное толкование, которое не ведет к искажению смысла.

Лексико-грамматические упражнения. Упражнения к тексту

Пример лексико-грамматических упражнений и упражнений к тексту

Text 1

Exercise 1. Read and translate the following words and word combinations.

Pure and applied science, totally different activities, interconnection, to establish relationships, phenomena, the working laws of science, to carry out work, practical affairs, to confine attention to explanation, events.

Exercise 2. State the part of speech of the following words and determine their meaning without using a dictionary.

1. Apply, appliance, applicable, applicator, application.
2. Act, action, active, activity, actor, activist.
3. Differ, difference, different.
4. Connect, connector, connection, connective, connectivity.
5. Relate, relation, relationship, relative, relatively, relativity, relativism, relativist.
6. Practical, practically, practice, practitioner.

PURE AND APPLIED SCIENCE

As students of science you are probably sometimes puzzled by the terms "pure" and "applied" science. Are these two totally different activities, having little or no interconnection? Let us begin by examining what is done by each. Pure science is primarily concerned with the development of theories (or, as they are frequently called, models) establishing relationships between the phenomena of the universe.

When sufficiently validated these theories (hypotheses, models) become the working laws or principles of science. In carrying out this work, the pure scientist usually disregards its application to practical affairs, confining his attention to explanations of how and why events occur.

Comprehension check-up

Task 1. Answer the following questions.

1. What definition of “pure science” does the author give?
2. When does a hypothesis become a principle of science?
3. What problems does the pure scientist deal with?
4. What is your own explanation of “pure science”?

Task 2. Match the synonyms.

1. total	a) most important
2. different	b) often
3. frequently	c) complete

4. primary d) possible
5. probable e) various

Task 3. Choose the correct word to complete the sentences.

1. You are probably sometimes … by the terms “pure” and “applied” science.
a) impressed
b) puzzled
c) inspired
2. Let us begin by … what is done by each.
a) operating
b) confining
c) examining
3. Pure science is primarily … the development of theories establishing relationships.
a) concerned with
b) explained by
c) connected to
4. When sufficiently … these theories become the working laws of science.
a) established
b) validated
c) completed
5. The pure scientist usually … its application to practical affairs.
a) deals with
b) works out
c) disregards

Topics for discussion

1. What can you tell about pure and applied science? Do these two activities really have little or no interconnection?
2. When do different theories become working laws of science?
3. How do you understand the term “pure” scientist?

Text 2

Exercise 1. Read and translate the following words and word combinations.

Exact science, specialized natural science, to provide evidence, pure sense, functional relations, logical systems based on axioms, observations, general laws of matter, subatomic level, structural bonds.

MATHEMATIZATION OF NATURAL SCIENCES

Exact science in its generally accepted sense can be referred to as a family of specialized natural sciences, each of them providing evidence and information about different aspects of nature by somewhat different working methods. It follows that mathematics in its pure sense does not enter into this frame, its object of study being not nature itself. Being independent of all observations of the outside world, it attempts to build logical systems based on axioms. In other words, it concentrates on formulating the language of mathematical symbols and equations which may be applied to the functional relations found in nature.

This "mathematization", in the opinion of most specialists, is witnessed first in physics which deals with general laws of matter and energy on subatomic, atomic and molecular levels. Further application of these mathematical laws and studies is made by chemistry and results in structural bonds between the elements of matter being established.

Comprehension check-up

Task 1. Answer the following questions.

1. What is considered to be “exact science”?
2. How does the author describe “specialized natural sciences”?
3. What is the object of study in mathematics?
4. What laws does physics deal with?
5. What does the application of mathematical laws in chemistry result in?

Task 2. Match the antonyms.

1. general	a) artificial
2. different	b) dirty
3. exact	c) insignificant
4. natural	d) similar
5. pure	e) approximate
6. evident	f) valuable

Task 3. Complete the sentences according to the information given in the text.

1. Exact science can be referred to as a family of … .
a) applied sciences
b) specialized natural sciences
c) pure sciences
2. The object of study in mathematics is … .
a) not nature itself
b) nature itself
c) matter itself
3. Mathematics concentrates on formulating the language of … .
a) functional relations
b) different working methods
c) mathematical symbols and equations
4. Physics deals with general laws of … .
a) matter and energy
b) structural bonds between elements
c) logical systems
5. Further application of these studies results in … .
a) different aspects of nature
b) structural bonds between the elements of matter
c) general laws of matter

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лексико-грамматических упражнений и упражнений к тексту

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Задание выполнено полностью. Допустим один недочет. Правильный выбор стилевого оформления речи
«Хорошо»	Задание выполнено не полностью. Имеются 2-3 недочета. Есть недочеты в стилевом оформлении речи.
«Удовлетворительно»	Задание выполнено частично. Есть серьезные ошибки в содержании. Не соблюдается стилевое оформление.
«Неудовлетворительно»	Задание не выполнено.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лексико-грамматических упражнений и упражнений к тексту

Методические указания по работе с лексикой:

- При составлении списка слов и словосочетаний по какой-либо теме (тексту), при оформлении лексической картотеки или личной тетради- словаря вы должны выписывать из англо-русского словаря лексические единицы в их исходной форме, то есть: имена существительные – в именительном падеже единственного числа (целесообразно также указать форму множественного числа, например: shelf - shelves, man - men, text – texts; глаголы – в инфинитиве (целесообразно указать и другие основные формы глагола – Past и Past Participle, например: teach – taught – taught, read – read – read и т.д.).

- Заучивать лексику необходимо с помощью двустороннего перевода (с английского языка – на русский, с русского языка – на английский) с использованием разных способов оформления лексики (списка слов, тетради-словаря, картотеки).

- Для закрепления лексики целесообразно использовать примеры употребления слов и словосочетаний в предложениях, а также словообразовательные и семантические связи заучиваемых слов (однокоренные слова, синонимы, антонимы).

- Для формирования активного и пассивного словаря необходимо освоение наиболее продуктивных словообразовательных моделей английского языка.

Методические указания по работе с грамматическим материалом:

При работе с грамматическим упражнениями вы должны, во-первых, внимательно изучить правило по конкретной теме. При изучении определенных грамматических явлений английского языка необходимо использовать схемы, таблицы из справочников по грамматике и составлять собственные конспекты к конкретному материалу, тщательно выполнять устные и письменные упражнения и готовить их к контролю без опоры на письменный вариант, чтобы обеспечить прочное усвоение грамматического материала.

Например, Задание: Запиши предложение, переведи его и определи порядок слов в предложении. Is he going to school now? = Он сейчас идет в школу?

1. Читаете и записываете предложение.

2. Читаете правило по теме «Порядок слов в предложении»

Следует отметить, что английский язык – это язык твердого порядка слов в предложении, т. е. каждый член предложения имеет свое определенное место.

Порядок слов в вопросительном предложении отличается от порядка слов в повествовательном предложении. Это отличие заключается в том, что глагол-связка, вспомогательный или модальный глагол, входящий в состав сказуемого, ставится в начале предложения перед подлежащим.

Сказуемое, таким образом, расчленяется на две части, отделяемые одна от другой подлежащим: Когда в составе сказуемого повествовательного предложения нет вспомогательного глагола, т. е. когда сказуемое выражено глаголом в Present Indefinite и Past Indefinite, то перед подлежащим ставятся соответственно формы do/does или did, смысловые же глаголы ставятся в форме инфинитива (без частицы to) после подлежащего.

Порядок остальных членов предложения остается таким же, как и в повествовательном предложении.

3. Составляете опорную таблицу, схему по правилу.

4. Делаете упражнение согласно правилу.

Методические указания по выполнению упражнений к тексту

Правильное понимание и осмысление прочитанного текста, извлечение информации, перевод текста базируются на навыках по анализу иноязычного текста, умений извлекать содержательную информацию из форм языка. При работе с текстом на английском языке вы должны руководствоваться следующими общими положениями:

- Работу с текстом вы должны начать с чтения всего текста: прочитайте текст, обратите внимание на его заголовок, постарайтесь понять, о чем сообщает текст.

- Затем приступите к работе на уровне отдельных предложений. Прочитайте предложение, определите его границы. Проанализируйте предложение синтаксически: определите, простое это предложение или сложное (сложносочиненное или сложноподчиненное), есть ли в предложении усложненные синтаксические конструкции (инфинитивные группы, инфинитивные обороты, причастные обороты).

Этапы работы с текстом.

1. Предтекстовый этап. Задачи на этом этапе – дифференциация языковых единиц и речевых образцов, их узнавание в тексте, языковая догадка.

Примерные задания для данного этапа:

- прочтите заголовок и скажите, о чем (о ком) будет идти речь в тексте;

- ознакомьтесь с новыми словами и словосочетаниями (если таковые даны к тексту с переводом); не читая текст, скажите, о чем может идти в нем речь;

- прочитайте и выпишите слова, обозначающие… (дается русский эквивалент);

- выберите из текста слова, относящиеся к изучаемой теме;

- найдите в тексте незнакомые слова.

2. Текстовый этап. Данный этап предполагает использование различных приемов извлечения информации и трансформации структуры и языкового материала текста.

Примерные задания для данного этапа:

- прочтите текст;

- выделите слова (словосочетания или предложения), которые несут важную (ключевую информацию);

- выпишите или подчеркните основные имена (термины, определения, обозначения);

- замените существительное местоимением по образцу;

- сформулируйте ключевую мысль каждого абзаца;

- отметьте слово (словосочетание), которое лучше всего передает содержание текста (части текста).

3. Послетекстовый этап. Этот этап ориентирован на выявление основных элементов содержания текста.

Примерные задания для данного этапа:

- озаглавьте текст;

- прочтите вслух предложения, которые поясняют название текста;

- найдите в тексте предложения для описания …

- подтвердите (опровергните) словами из текста следующую мысль …

- ответьте на вопрос;

- составьте план текста;

- выпишите ключевые слова, необходимые для пересказа текста;

- перескажите текст, опираясь на план;

- перескажите текст, опираясь на ключевые слова;

- составьте реферирование текста.

Реферирование текста

Пример текста для выполнения реферирования

ABSTRACT OF THESIS EXAMPLE

Before writing the research paper, it’s very important to make prewriting, the draft, and then revising, editing and publishing the abstract of thesis. It requires careful cogitation of the paper’s actuality, its purposes, tasks, hypothesis, theoretical and methodological base, innovations, and ways of analysis, evaluation and implementation.

My research topic is “Computer Development on the Base of Nanotechnologies: Transistor, Consisting of a Molecule”.

Actuality

Nanotechnologies’ development, creating new materials and devices and their

application in engineering, science, medicine, electronics, and energy production is the problem belonging to hi-tech technologies. Nanotechnology, dealing with molecular manufacturing, requires a combination of chemical and mechanical principles in unfamiliar applications. Transistor miniaturization is one of the trends of the scientific research. A transistor consisting of a molecule has recently been created in China.

Purposes:

3. Research of two complementary approaches to fabrication of NEMS systems
4. Studying of top-down framework integration

Tasks:

3. Transistor consisting of a molecule: modern applications and future development
4. Transistors consisting of a molecule: prospects of batch production

Hypothesis:

Development miniaturization of electronics will be successful on the conditions of transistors application consisting of a molecule on the base of top-down framework integration.

Theoretical and Methodological Base

Top-down design by Harlan Mills – structured programming, Niklaus Wirth – Pascal programming language. Foresight Institute: application of top-down and bottom-up terms in order to distinguish between molecular and conventional manufacturing. Hans Dubois: contemporary problems.

Top-down and bottom-up approaches in software development process: structured programming, software engineering, and object-oriented parsing. Top-down and bottom-up approaches in nanotechnologies: molecular components, nanoscale devices development; top-down framework integration.

Innovation

1. Complementary approaches to fabrication of NEMS systems: theoretical research and practical application.
2. Top-down framework integration.
3. Transistors consisting of a molecule: their application.

Evaluation and Implementation

Methods of statistic research, validity of experiments. Transistors consisting of a molecule: implementation and manufacturing.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам реферирования текста

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Основная информация извлечена из текста с максимальной полнотой и точностью. Отсутствует избыточная информация. Высказано собственное отношение к проблеме, обозначенной в предложенном тексте. Сообщение характеризуется логичностью и аргументированностью. Отсутствуют ошибки языкового характера.
«Хорошо»	Основная информация извлечена из текста полно и точно. Отсутствует избыточная информация. Высказано собственное отношение к проблеме, обозначенной в предложенном тексте. Адекватная реакция на дополнительные вопросы преподавателя. Речь правильная, допускаются незначительные ошибки языкового характера.
«Удовлетворительно»	Основная информация отделена от второстепенной. Присутствует избыточная информация. Речевая активность аспиранта невысокая, но ответы на вопросы преподавателя достаточно осознанные. Допускается значительное количество ошибок языкового характера, не затрудняющих понимание и не искажающих смысла
«Неудовлетворительно»	Неумение отделить основную информацию от второстепенной, попытки реферирования сводятся к воспроизведению готовых предложений из текста. Речевая активность аспиранта низкая. Реакция на вопросы преподавателя отсутствует или неадекватная, большое количество ошибок языкового характера.

Методические рекомендации обучающимся по составлению реферирования текста

1. Реферирование - краткое изложение текста с элементами анализа по определенному плану.
2. Пункты реферирования, которые нужно затронуть находятся в плане.
3. Вы берете начало фразы из плана и дописываете его по тексту.
4. Заголовок текста (выбираем одно предложение из 2-х).
5. Автор текста (выбираем одно предложение из 2-х).
6. Главная идея текста (выбираем одно предложение).

7. Содержание текста (рассматриваем, о чем рассказывается в начале, в середине и в конце текста, какие выводы делаются. Добавляем предложения из текста для подтверждения).

8. Ваше мнение относительно прочитанного (пишем, какое впечатление у вас о тексте, объясняем, почему. 1-2 предложения).

ПЛАН РЕФЕРИРОВАНИЯ ТЕКСТОВ

1. Заголовок текста (the head-line).

- The text is head-lined ... — Текст озаглавлен...
- The head-line of the text under discussion is ... – Заголовок обсуждаемого текста...

2. Автор текста (The author of the text).

- The author of the text is ... — Автором текста является...
- The text is written by ...— Текст написан (тем-то)...

3. Главная идея текста (The main idea of the text).

- The main idea of the text is ...—Главной идеей текста является...
- The text is about...— Текст рассказывает о...
- The text deals with ...— В тексте рассматривается вопрос о...
- The text touches upon ...—Текст затрагивает вопрос о ...
- The purpose of the text is to give the reader some information on ...— Цель текста - дать читателю некоторую информацию о...

4. Содержание текста (The contents of the text).

- The author starts telling the readers about ... — Автор начинает свой рассказ...
- The author writes (states, thinks) that …— Автор пишет (утверждает, думает), что...
- According to the text …— В соответствии с текстом...
- Further the author says that — В дальнейшем автор пишет, что...
- In conclusion ...— В заключение...
- The author comes to the conclusion that …— Автор, делает вывод, что...

5. Ваше мнение относительно прочитанного (Your opinion of the text).

- I found the article (the text) interesting (important, dull, too hard to understand) because ...— По-моему, текст интересен (важен, скучен, слишком сложен для понимания) потому что…

Устный отчет

Подготовка устного отчета по следующим темам:

Раздел 1. Основы научно-исследовательской деятельности

Тема 1. Актуальные проблемы современной науки

Тема 2. Наука и образование: возможности карьерного роста молодого ученого

Тема 3. Методы исследований

Раздел 2. Иноязычная коммуникация в профессиональной сфере

Тема 4. Аннотирование научных текстов

Тема 5. Реферирование научных текстов

Тема 6. Профессионально-ориентированный научный перевод

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам устного отчета

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Коммуникативная задача решена полностью. Высказывание логично, лексика соответствует поставленной задаче, использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей и требованиям обучения языку, грамматические ошибки либо отсутствуют, либо не препятствуют решению коммуникативной задачи.
«Хорошо»	Коммуникативная задача решена полностью. Высказывание логично, использованы средства логической связи. Лексика соответствует поставленной задаче и требованиям. Используемые

	лексические средства адекватны и разнообразны. Но имеются незначительные ошибки. Использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей. Нечастые грамматические погрешности в речи студентов не вызывают затруднений в понимании его коммуникативных намерений. Речь понятна: в произношении студента отсутствуют существенные погрешности. Ударение в словах и фразах соблюдается. Интонационное оформление правильное.
«Удовлетворительно»	Коммуникативная задача решена, но лексико -грамматические погрешности препятствуют пониманию. Задание выполнено не полностью: содержание отражает не все аспекты, указанные в задании, высказывание не всегда логично. Используемый словарный запас соответствует поставленной задаче, однако случаются отдельные неточности в употреблении слов, либо словарный запас ограничен, но использован правильно. Имеется ряд грамматических ошибок, не затрудняющих понимание текста.
«Неудовлетворительно»	Коммуникативная задача не решена. Задание не выполнено: цель общения не достигнута. Словарный запас студента не достаточен для выполнения поставленной задачи. Неправильное использование грамматических структур делает невозможным выполнение поставленной задачи. Речь почти не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок и интонационных ошибок, что значительно препятствует пониманию речи студента.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к устному отчету

Устный отчет или устная тема – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний, обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Работу по подготовке устного монологического высказывания по определенной теме следует начать с изучения тематических текстов-образцов. В первую очередь необходимо выполнить фонетические, лексические и лексико-грамматические упражнения по изучаемой теме, усвоить необходимый лексический материал, прочитать и перевести тексты-образцы, выполнить речевые упражнения по теме. Затем на основе изученных текстов нужно подготовить связное изложение, включающее наиболее важную и интересную информацию. При этом необходимо произвести обработку материала для устного изложения с учетом индивидуальных возможностей и предпочтений студента, а именно:

1) заменить трудные для запоминания и воспроизведения слова известными лексическими единицами;

2) сократить «протяженность» предложений;

3) упростить грамматическую (синтаксическую) структуру предложений;

4) произвести смысловую (содержательную) компрессию текста: сократить объем текста до оптимального уровня (не менее 20 предложений).

Обработанный для устного изложения текст необходимо записать в рабочую тетрадь, прочитать несколько раз вслух, запоминая логическую последовательность освещения темы, и пересказать.

Следует обратить особое внимание на особенности артикуляции иностранного языка по сравнению с артикуляцией родного языка; понять систему гласных и согласных звуков и букв; уметь воспроизводить образцы речи (развертывание микродиалога по фразам-клише); спонтанно употреблять знакомые реплики в конкретной ситуации общения; научиться строить собственный вариант диалога или монолога в заданной коммуникативной ситуации.

Овладеть устной речью могут помочь подстановочные упражнения, содержащие микродиалог с пропущенными репликами (включая работу с магнитофоном); пересказ текста от

разных лиц; построение собственных высказываний в конкретной ситуации (в классе, на улице; дома и т.д.); придумывание рассказов, историй, высказываний по заданной теме или по картинке; выполнение ролевых заданий.

Особое внимание для развития навыков устной иноязычной речи следует уделять просмотру аутентичных видеофильмов, использованию компактных дисков, содержащих специальные программы по различной тематике (студенческая жизнь, путешествие, проблемы питания в современных условиях и т.д.).

Обогатить словарный запас помогут словари, книги, газетные тексты, а также оригинальная литература по специальности. Незнакомые слова и выражения следует выписывать в отдельную тетрадь (словарик) или на карточки в исходной форме с соответствующей характеристикой (например, употребление существительного только в единственном или множественном числе, глагола в неопределенной форме, форме прошедшего времени, страдательного причастия, указания степени сравнения для прилагательного и т.д.)

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Выполнение контрольных работ предполагает теоретическое и практическое знание основ курса «Иностранный язык в профессиональной деятельности», а также способность использовать основы переводоведения и работы с иностранными профессиональными текстами, статьями, научными работами.

ВАРИАНТ 1

1. Прочтите и переведите текст в письменной форме:

EDUCATION IN GREAT BRITAIN

British children must stay at school from the age of 5 until they are 16.

Public education in Great Britain consists of Primary, Secondary and Further Education. Primary and Secondary education is compulsory for all children. Further education is voluntary.

All children in Great Britain go to school when they are five. They leave school at the age of fifteen but many boys and girls stay at school until they are sixteen-seventeen and go to further education or to university. The primary school includes nursery school (2–5), infant school (5–7) and junior school (7–11). The full secondary school age ranges from 11 to 18. Children go to a grammar school, or to a secondary modern school, or to a secondary technical school, or to a comprehensive school.

The academic year begins after summer holidays and has three terms with the interval between them. Day-schools work on Mondays to Fridays only, from 9 a.m. to 4 p.m. Before lessons start, the teacher and all the boys and girls meet for prayers. Then they go to the classroom for the first lesson. At one o'clock children have a break for lunch. The break lasts about an hour. After lunch there is still time to go out and play.

2. Ответьте на следующие вопросы:

1) At what age do children go to school in Great Britain?
2) What does primary school include?

3. Выберите нужную форму глагола to be и переведите предложения на русский язык:

1) They (are, were, will be) first-year students now.
2) She (is, was, will be) a professor at Oxford two years ago.
3) I (am, was, will be) an engineer in five years.

4. Напишите предложения в вопросительной, а затем в отрицательной форме и переведите их на русский язык:

1) Children have a break for lunch in the morning.
2) We had a difficult test yesterday.
3) He will have an interesting job next year.

5. Поставьте глаголы, данные в скобках, в Past Indefinite Tense (прошедшее неопределенное время):

1) My brother (to get) a grant for further education.
2) The teacher (to ask) many questions at the lesson.
3) He (to go) to primary school at the age of five.

6. Составьте три предложения, используя слова, данные в колонках, и переведите их на русский язык:

	many institutes	
There is	well-equipped language laboratories	in our country
There are	a good library	at our university
	many students	

7. Заполните пропуски предлогами по смыслу:

1) There are 42 universities … Great Britain.
2) About 5 % of the population in Great Britain go … public schools.
3) Last year my brother left school and got a job … a bank.

8. Напишите реферирование текста из Задания 1 (12-15 предложений).

9. Напишите эссе-рассказ о своих научных интересах и научной работе (200-250 слов)

10. Выполните контрольный перевод научного текста по специальности

ВАРИАНТ 2

1. Прочтите и переведите текст в письменной форме:

HIGHER EDUCATION IN THE USA

Young people in the USA get higher education in colleges and universities. There are about 3,000 colleges and universities, both private and public, in the United States. Students choose “major” subject and make many courses in this subject.

After four years of study students get the degrees of Bachelor of Science (B. Sc.), Bachelor of Philosophy (B. Phil.) or Bachelor of Arts (B. A., if they study Greek or Latin). After a year or two of further study they get a master’s degree. If they go on in their study and research, they will get a still higher degree of Doctor of Philosophy (Ph. D.).

Higher education trains people to become teachers, engineers or to do other professional work.

College students often continue their study at universities. Not all the students get grants. The minimum period of study is two years (in this case they don’t get the degree of Ph. D.), three or even four years.

Many cities have colleges and universities that hold evening classes as well as daytime classes. People who work in the daytime can get higher education attending evening classes.

2. Ответьте на следующие вопросы:

1) When do students get degrees of Bachelor of Science?
2) When do students get a master’s degree?

3. Выберите нужную форму глагола to be и переведите предложения на русский язык:

1) School education in the USA (is, was, will be) free.
2) They (are, were, will be) second-year students last year.
3) History (is, was, will be) the first lesson tomorrow.

4. Напишите предложения в вопросительной, а затем в отрицательной форме и переведите их на русский язык:

1) They have five lessons every day.
2) We had four exams last term.
3) Students will have a lecture on history tomorrow.

5. Поставьте глаголы, данные в скобках, в Past Indefinite Tense (прошедшее неопределенное время):

1) He (to get) a degree in chemistry last year.
2) I (to pass) my entrance exams successfully a few days ago.
3) They (to read) many books on management last term.

6. Составьте три предложения, используя слова, данные в колонках, и переведите их на русский язык:

There is	2,600 universities	in the USA
There are	many students	at the university
	a large library	

7. Заполните пропуски предлогами по смыслу:

1) There are three terms … a school year.
2) University classes start … September.
3) In America all children from 6 to 16 go … school.

8. Напишите реферирование текста из Задания 1 (12-15 предложений).

9. Напишите эссе-рассказ о своих научных интересах и научной работе (200-250 слов)

10. Выполните контрольный перевод научного текста по специальности

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, не содержит фактических ошибок. Терминология использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода. Адекватно переданы культурные и функциональные параметры исходного текста. Допускаются некоторые погрешности в форме предъявления перевода. Перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, допускается одна фактическая ошибка, при условии отсутствия потерь информации и стилистических погрешностей на других фрагментах текста. Имеются несущественные погрешности в использовании терминологии.
«Не зачтено»	Перевод содержит много фактических ошибок. Нарушена полнота перевода, его эквивалентность и адекватность. В переводе грубо нарушены системно-языковые нормы и стиль языка перевода. Коммуникативное задание не выполнено. Грубые нарушения в форме предъявления перевода.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Тема для контрольного перевода подбирается обучающимся самостоятельно по тематике, близкой к направлению обучения. Отбор материала осуществляется обучающимся с учетом значимости этого материала для будущей профессиональной деятельности. Выбор текста для контрольного перевода может осуществляться из источников, находящихся в сети Интернет, либо из печатных источников, с указанием ссылки или выходных данных текста.

К контрольному переводу предъявляются следующие требования:

1. Объем текстового материала по специальности для контрольного перевода должен составлять не менее 15 000 знаков с учетом пробелов (примерно 6-8 страниц печатного текста формата А4). Ссылка на источник или выходные данные текста прилагаются в конце текста. Формат А4, 14 шрифт TimesNewRoman, 1,5 интервал, отступы: сверху - 1,5 см, слева – 3 см, справа – 1 см, снизу – 1,5 см.
2. Выбранные тексты для контрольного перевода должны соответствовать направлению профессиональной деятельности.
3. Контрольный перевод должен содержать:

1) Титульный лист.

2) Профильный текст по специальности на иностранном языке с указанием источника.
3) Перевод профильного текста по специальности с иностранного языка на русский.
4) Глоссарий на 50 терминов по тексту по специальности.
5) Реферирование выбранного текста (25-27 предложений).
4. Контрольный перевод должен быть предоставлен для проверки и аннотирования преподавателю кафедры «Иностранные языки» за 3 дня до зачета/экзамена.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Задания 1-15	Задания 1-2	Задания 1-6
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Задания 16-30	Задания 1-2	Задания 1-6

Задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ

Подготовьте ответ по одному из вопросов

1. Порядок слов в разных типах предложений.
2. Общий и специальный вопросы.
3. Альтернативный и разделительные вопросы.
4. Личные местоимения, особенности употребления
5. Притяжательные местоимения.
6. Спряжение глаголов разных видов в настоящем времени.
7. Артикли, их виды и употребление.
8. Неопределенный артикль.
9. Прошедшее время глаголов,
10. Образование прошедшего времени и особенности употребления.
11. Отрицание в повествовательном
12. Отрицание в вопросительных предложениях.
13. Степени сравнения прилагательных
14. Степени сравнения наречий.
15. Модальные глаголы.
16. Вспомогательные глаголы
17. Будущее время глагола, особенности его употребления и образования.
18. Замещения будущего времени настоящим.
19. Действительный залог.
20. Страдательный залоги.
21. Имя числительное
22. Порядковые числительные.
23. Количественные числительные.
24. Причастие прошедшего времени.
25. Повелительное наклонение
26. Сослагательное наклонение

27. Изъявительное наклонение
28. Сложные предложения.
29. Прямая речь
30. Косвенная речь.

Задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ

Перечень заданий для проведения промежуточной аттестации:

1. Прочитайте и письменно переведите текст, используя словарь.
2. Сделайте реферирование текста (15-17 предложений).

Пример текста для чтения, перевода и реферирования

RESEARCH METHODS: TYPES AND EXAMPLES

Research methods are systematic approaches used to collect, analyze, and interpret data in scientific investigations.

They encompass a variety of techniques, including surveys, experiments, interviews, and observations, each designed to address specific types of research questions. These methods provide the foundation for rigorous academic inquiry, allowing researchers to explore phenomena, test hypotheses, and draw reliable conclusions across diverse fields of study. Research methods are the tools and techniques researchers use to gather and analyze data. They form the backbone of any research project, helping to answer questions and test hypotheses.

The choice of research method depends on the nature of the research question, the type of data needed, and the resources available.

There are three main types of research methods: qualitative, quantitative, and mixed methods.

Qualitative Research Methods

Qualitative research methods focus on collecting and analyzing non-numerical data. These methods are particularly useful when exploring complex phenomena, understanding human experiences, or developing new theories.

Qualitative research often involves in-depth investigations of small samples, aiming to provide rich, detailed descriptions of the subject under study.

Common qualitative research methods include interviews, focus groups, and participant observation. These approaches allow researchers to gather detailed information about people's thoughts, feelings, and behaviors.

For example, a researcher studying workplace culture might conduct in-depth interviews with employees to understand their experiences and perceptions.

Qualitative data analysis often involves identifying themes and patterns in the collected information. This process can be time-consuming but offers valuable insights into complex social issues that may be difficult to quantify.

Quantitative Research Methods

Quantitative research methods, on the other hand, deal with numerical data and statistical analysis. These methods are used when researchers want to measure variables, test hypotheses, or identify relationships between different factors. Quantitative research typically involves larger sample sizes and aims to produce generalizable results.

Common quantitative research methods include surveys, experiments, and statistical analysis of existing data.

For instance, a researcher studying the effectiveness of a new teaching method might experiment by comparing test scores between groups of students taught with different methods.

Quantitative data analysis often involves statistical techniques to identify trends, correlations, or significant differences between groups. This approach allows researchers to draw conclusions that can be applied to larger populations.

Mixed Methods Research

Mixed methods research combines elements of both qualitative and quantitative approaches. This type of research recognizes that each method has its strengths and limitations, and by combining them, researchers can gain a more comprehensive understanding of the topic under study.

In mixed methods research, qualitative and quantitative data are collected and analyzed separately, then integrated to provide a fuller picture.

For example, a study on patient satisfaction in hospitals might use surveys to gather quantitative data on overall satisfaction levels, followed by in-depth interviews with a subset of patients to understand the reasons behind their ratings.

Mixed methods research can be particularly valuable when dealing with complex research questions that cannot be fully answered by either qualitative or quantitative methods alone. It allows researchers to capitalize on the strengths of both approaches while minimizing their weaknesses.

By understanding these different types of research methods, researchers can choose the most appropriate approach for their specific research questions and goals. Each method offers unique insights and can contribute valuable knowledge to various fields of study.

Choosing the Right Research Method

Selecting an appropriate research method is a critical decision that can significantly impact the success and validity of a study.

The right method ensures that the research question is effectively addressed and that the findings are meaningful and reliable.

This choice is not always straightforward and requires careful consideration of various factors.

Задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ

Подготовить устное высказывание по одной из следующих тем:

Тема 1. Актуальные проблемы современной науки

Тема 2. Наука и образование: возможности карьерного роста молодого ученого

Тема 3. Методы исследований

Тема 4. Аннотирование научных текстов

Тема 5. Реферирование научных текстов

Тема 6. Профессионально-ориентированный научный перевод

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение

	использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

На экзамен выносятся лексические и грамматические темы, изученные в рамках всего курса обучения. Каждому студенту необходимо ответить одну устную тему, дать ответ на теоретический вопрос, касающийся знания правил, и перевести текст профессиональной направленности, выполнить задания, данные к нему. При переводе текста студентам разрешается пользоваться словарем. На подготовку ответа отводится 20 минут: 10 минут на практическое задание и 10 минут на теоретическое задание. Бланки ответов студентов не предусмотрены, так как студент отвечает устно.

Экзаменационные задания:

• письменный перевод оригинальных адаптированных текстов по изученной тематике, пользуясь словарем (объем текста-1800-2000 п.зн.);

• устный ответ по заданной тематике (объем высказывания 15-20 предложений);

• беседа с экзаменаторами в пределах изученных тем с правильным использованием интонационных моделей утвердительных, отрицательных и вопросительных предложений (объем высказывания – не менее 12-15 фраз).

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Вопросительное предложение – это вид предложения, основная цель которого - получить какую-либо информацию от собеседника, задав вопрос. В английском языке выделяют пять основных типов вопросительных предложений: общие вопросы, специальные вопросы, альтернативные вопросы, разделительные вопросы и вопросы к подлежащему. Какой тип вопросов задается к определенному члену предложения при помощи вопросительного слова: 1) специальный; 2) общий; 3) разделительный; 4) альтернативный. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	1 Специальный вопрос (special question) – это тип вопросительного предложения, который требует развернутого ответа и всегда начинается с вопросительного слова
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Категория времени присуща глаголам. Глаголы выражают действие, а время показывает, когда это действие происходило, происходит или произойдет. В английском языке существует 12 временных форм, которые используются для выражения действия, происходящего в определенный момент или в определенном виде. Какое время обычно используется для выражения того, что будет происходить в определенный момент в будущем: 1) Future Simple; 2) Future in the Past; 3) Present Continuous; 4) Future Continuous. Ответ: _____	4 Future Continuous (будущее длительное время) в английском языке – это время, выражающее действие, которое будет происходить в определенный момент или период в будущем

	Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Сложноподчиненное предложение в английском языке состоит из одной главной части, которая является самостоятельной мыслью, и одного или нескольких зависимых придаточных предложений, которые поясняют главную и грамматически от нее зависят. Какие предложения выражают причинно-следственную связь между двумя событиями: 1) Conditionals; 2) Infinitive; 3) Object Clauses; 4) Subject Clauses. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	1 Conditionals в английском языке – условные предложения. Это грамматические конструкции, которые выражают причинно-следственную связь между двумя событиями: одно событие (условие) влияет на возможность осуществления другого (результат)
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Модальные глаголы в английском языке – это особая группа глаголов, которые выражают отношение говорящего к действию, а не само действие. Они показывают возможность, необходимость, запрет, разрешение, вероятность или способность, а также обладают уникальными грамматическими свойствами. Какие временные формы имеет модальный глагол «can»: 1) Present Perfect; 2) Present Simple; 3) Future Simple; 4) Past Simple. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	24 Present Simple – can. Past Simple – could
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.	12 Множественное

<table>
<tr><td></td><td>Множественное число в английском языке – это грамматическая форма, которая указывает на наличие двух или более предметов, лиц или понятий. Как образуется множественное число существительных:
1) при помощи слов-исключений;
2) при помощи окончания -s/es;
3) при помощи слова more;
4) при помощи вспомогательного глагола.
Ответ:
_____
Обоснование:
_____
_____
_____
_____
_____</td><td>число существительных в английском языке образуется при помощи окончания -s/es. Также существует ряд слов-исключений</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
В английском языке прилагательные и существительные связаны тем, что прилагательные определяют существительные и обычно ставятся перед ними. Это самое распространенное использование, когда прилагательное описывает качество или характеристику существительного. Соедините прилагательные с существительными.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Прилагательное</th><th colspan="2">Существительное</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Applied</td><td>А</td><td>description</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Scientific</td><td>Б</td><td>science</td></tr>
<tr><td>3</td><td>bibliographical</td><td>В</td><td>landscape</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Soil</td><td>Г</td><td>reports</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>irrigation</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1Б2Г3А4Д</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Синонимы в английском языке – это слова, которые различаются по звучанию и написанию, но имеют близкое, а иногда и тождественное значение, описывая одно и то же явление или понятие. Они различаются оттенками значения, стилистической окраской или эмоциональной нагрузкой, что позволяет делать речь богаче и точнее. Найдите синонимы для исходных слов.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Исходное слово</th><th colspan="2">Синоним</th></tr>
<tr><td>1</td><td>different</td><td>А</td><td>currently</td></tr>
<tr><td>2</td><td>primary</td><td>Б</td><td>most important</td></tr>
<tr><td>3</td><td>frequently</td><td>В</td><td>probable</td></tr>
<tr><td>4</td><td>possible</td><td>Г</td><td>various</td></tr>
</table></td><td>1Г2Б3Д4В</td></tr>
</table>

		Д often

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текст и установите соответствие. Предложение в английском языке представляет собой группу слов, которая выражает законченную мысль и определяется интонацией в речи или пунктуацией на письме. Соедините части таблицы таким образом, чтобы составить законченное предложение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1В2А3Г4Б

Первая часть предложения		Вторая часть предложения	
1	When we carry out the experiment we may expect…	А	what the result will be.
2	We carry out the experiment because we don't know…	Б	including academic staff and researchers.
3	For a theory to be scientific, it must …	В	one of several outcomes.
4	A good command of English is essential for everybody nowadays, …	Г	be refutable.
		Д	where it can be carried out.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текст и установите соответствие. В английском языке (как и в любом другом), слово – это основная единица языка, которая представляет собой сочетание букв, имеющее значение и способное служить для называния предметов, действий, качеств или для вспомогательных целей, например, артикли и предлоги. Многие слова имеют не только прямое значение, но и дополнительные ассоциации, эмоциональные или стилистические оттенки, которые важно учитывать при употреблении. Прочитайте предложения и вставьте подходящее по смыслу слово. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1В2Г3Д4А

Предложение		Слово	
1	As students of science you are probably sometimes _____ by the terms "pure" and "applied" science.	А	validated
2	Are these two totally different _____, having little or no	Б	disregards

		interconnection? Let us begin by examining what is done by each.		
	3	Pure science is primarily concerned with the development of _____ (or, as they are frequently called, models) establishing relationships between the phenomena of the universe.	В	puzzled
	4	When sufficiently _____ these theories (hypotheses, models) become the working laws or principles of science.	Г	activities
			Д	theories

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текст и установите соответствие. В английском языке (как и в любом другом), слово – это основная единица языка, которая представляет собой сочетание букв, имеющее значение и способное служить для называния предметов, действий, качеств или для вспомогательных целей, например, артикли и предлоги. Многие слова имеют не только прямое значение, но и дополнительные ассоциации, эмоциональные или стилистические оттенки, которые важно учитывать при употреблении. Прочитайте предложения и вставьте подходящее по смыслу слово. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1Д2Г3В4

Предложение		Слово	
1	It can be said that science is a cumulative body of knowledge about the natural world, obtained by the application of a peculiar _____ practiced by the scientist.	А	fundamental
2	It is known that the word _____ itself is derived from the Latin "scire", to know, to have knowledge of, to experience.	Б	applied
3	Fundamental and _____ sciences are commonly distinguished.	В	science
4	The former being concerned with _____ laws of nature.	Г	knowledge
		Д	method

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность.	3142

	Ниже представлены определения следующих слов и словосочетаний: animal husbandry, engineering, component, cultivation. Найдите определения слов и расположите их в той последовательности, в которой стоят термины выше: 1) the branch of science and technology concerned with the design, building, and use of engines, machines, and structures; 2) the act of preparing land and growing crops on it, or the act of growing a particular crop; 3) a branch of science that involves the selective mating of animals to enhance desired traits in future generations; 4) a part or element of a larger whole. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Ниже представлен перевод следующих словосочетаний: research method, scientific measurements, natural features, composition of scientific-research work. Найдите перевод этих словосочетаний и расположите его в той последовательности, в которой стоят термины выше: 1) естественные особенности; 2) состав научно-исследовательской работы; 3) научные подсчеты; 4) исследовательский метод. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	4312
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте слова и словосочетания в такой последовательности, чтобы получилось предложение: 1) are a valuable preparation for 2) a research Doctorate. 3) components of Master's courses – 4) Dissertations or supervised projects – major 5) are essentially research-based and Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	43512
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте слова и словосочетания в такой последовательности, чтобы получилось предложение: 1) substantial contribution to knowledge in a specific area, 2) The work should be an original piece of 3) in front of a panel. 4) followed by a defence of the dissertation 5) research which is to make a Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	25143
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте слова и словосочетания в такой последовательности, чтобы получилось предложение:	316254

	1) diversified and includes 2) which help students not 3) The curriculum is 4) develop their personality. 5) only obtain knowledge but 6) a wide range of subjects Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод следующих терминов: animal husbandry, engineering, component, cultivation. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Животноводство, машиностроение, компонент, выращивание.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: Just getting a university degree isn't enough nowadays, many undergraduates feel an extra qualification is a way to distinguish themselves from a large number of jobhunters clutching a first degree certificate. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	В наши дни недостаточно просто получить университетский диплом, многие студенты считают, что дополнительная квалификация — это способ выделиться из большого числа соискателей работы, сжимающих в руках сертификат первой степени
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: Degree means a qualification awarded by a university which is widely recognized and is, in some sense, similar to other degrees with the same title, even if the courses are quite different. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Степень означает квалификацию, присуждаемую университетом, которая широко признана и в некотором смысле похожа на другие степени с тем же названием, даже если курсы довольно сильно отличаются
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: Employers are increasingly looking for graduates who can hit the ground running, who can demonstrate both	Работодатели все чаще ищут выпускников,

	breadth and depth of subject knowledge. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	которые могут сразу же взяться за дело, которые могут продемонстрировать как широту, так и глубину знаний предмета
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: In recent years, post-graduate study in the UK has experienced phenomenal growth and this increase reflects the United Kingdom's extraordinary range of taught and research opportunities at higher education institutions, both for students in the UK and from overseas. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	В последние годы аспирантура в Великобритании пережила феноменальный рост и этот рост отражает необычайный диапазон возможностей обучения и исследований в высших учебных заведениях Великобритании, как для студентов из Великобритании, так и из-за рубежа
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Вопросительное предложение – это вид предложения, основная цель которого - получить какую-либо информацию от собеседника, задав вопрос. В английском языке выделяют пять основных типов вопросительных предложений: общие вопросы, специальные вопросы, альтернативные вопросы, разделительные вопросы и вопросы к подлежащему. Какой тип вопросов начинается с вопросительного слова: 1) специальный; 2) общий; 3) разделительный; 4) альтернативный. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	1 Специальные вопросы всегда начинаются с определенного вопросительного слова, которое показывает, какая именно информация необходима

2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Категория времени присуща глаголам. Глаголы выражают действие, а время показывает, когда это действие происходило, происходит или произойдет. В английском языке существует 12 временных форм, которые используются для выражения действия, происходящего в определенный момент или в определенном виде. Какое время обычно используется для выражения привычки: 1) Present Simple; 2) Future in the Past; 3) Present Continuous; 4) Future Continuous. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	1 Время Present Simple употребляется для обозначения обычных, регулярно повторяющихся или постоянных действий, например, когда мы говорим о чьих-либо привычках, режиме дня, расписании и т. д.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В английском языке глаголы классифицируют по нескольким критериям: по значению (смысловые, вспомогательные, модальные), по структуре (простые, производные, сложные, фразовые) и по способу образования форм (правильные, неправильные). Вспомогательный глагол в английском – это служебный глагол, который не имеет собственного лексического значения и используется для образования грамматических форм (времени, залога, наклонения) или для построения вопросительных и отрицательных предложений. Какой вспомогательный глагол используется в вопросительных и отрицательных предложениях простого прошедшего времени: 1) do; 2) to did; 3) did; 4) does. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	3 В вопросительных и отрицательных предложениях во времени Past Simple используется вспомогательный глагол «did»
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Вспомогательный глагол в английском – это служебный глагол, который не имеет собственного лексического значения и	23 Отрицательные предложения в простом будущем

	используется для образования грамматических форм (времени, залога, наклонения) или для построения вопросительных и отрицательных предложений. В английском времени Future Simple вспомогательный глагол «will» используется для выражения будущего действия, а также для выражения намерений, обещаний, предсказаний, просьб и предложений. Как образуется отрицательная форма вспомогательного глагола «will»: 1) willn't; 2) won't; 3) will not; 4) would. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	времени образуются с помощью вспомогательного глагола «will» и отрицательной частицы «not» и сокращенная форма «won't»
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. В английском языке у прилагательных есть три степени сравнения: положительная, сравнительная и превосходная. Они используются для описания свойств предметов, сравнения двух объектов или выделения одного предмета как самого обладающего определенным признаком из группы. Превосходная степень в английском языке используется для описания объекта, который обладает определенным качеством в наивысшей степени по сравнению с группой других объектов, что можно перевести как "самый". Как образуется превосходная степень прилагательных: 1) при помощи слова more; 2) при помощи суффикса -est; 3) при помощи слова the most; 4) при помощи слова very. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	23 Превосходная степень коротких прилагательных образуется при помощи суффикса «-est». У прилагательных, которые состоят из более чем 2 слогов, превосходная степень образуется при помощи слова «the most»
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия		
6	Прочитайте текст и установите соответствие. В процессе межкультурного взаимодействия важна четкая и прозрачная коммуникация, т. е. умение ясно выражать свои	1Д2Б3Г4А

<table>
<tr><td></td><td>мысли и слушать собеседника, используя понятные слова и поддерживая открытый диалог. Имя существительное (noun) в английском языке крайне важно, так как оно является «фундаментом» языка, встречается практически в каждом предложении и обозначает предметы, людей, места, идеи и явления. Существительные могут выполнять различные функции в предложении, включая роли подлежащего, дополнения, сказуемого, определения и обстоятельства. Сопоставьте существительные с их переводом.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td colspan="2">Существительное на английском языке</td><td colspan="2">Перевод на русский язык</td></tr><tr><td>1</td><td>Scientific supervisor</td><td>А</td><td>завершение</td></tr><tr><td>2</td><td>approach</td><td>Б</td><td>подход</td></tr><tr><td>3</td><td>research</td><td>В</td><td>руководство</td></tr><tr><td>4</td><td>completion</td><td>Г</td><td>исследование</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>научный руководить</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
В процессе межкультурного взаимодействия важна четкая и прозрачная коммуникация, т.е. умение ясно выражать свои мысли и слушать собеседника, используя понятные слова и поддерживая открытый диалог. Имя прилагательное (adjective) важно в английском языке, потому что оно обогащает речь, делая ее более подробной, точной и выразительной, описывая признаки предметов, явлений и лиц. Оно выполняет функцию определения (или модификатора) существительного, уточняя его характеристики, и может выступать как именная часть составного сказуемого. Сопоставьте прилагательные с их переводом.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td colspan="2">Прилагательное на английском языке</td><td colspan="2">Перевод на русский язык</td></tr><tr><td>1</td><td>developed</td><td>А</td><td>исследованный</td></tr><tr><td>2</td><td>grown</td><td>Б</td><td>политый</td></tr><tr><td>3</td><td>known</td><td>В</td><td>развитый</td></tr><tr><td>4</td><td>irrigated</td><td>Г</td><td>известный</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>выращиваемый</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>1В2Д3Г4Б</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Знание перевода предложений в английском важно для</td><td>1Б2Г3А4В</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>преодоления языковых барьеров, точной передачи информации и лучшего понимания культуры и научных достижений. Перевод помогает наладить международное сотрудничество, получить доступ к мировым культурам, знаниям и технологиям, а также повышает профессиональную ценность человека. Перевод помогает не только понять смысл предложения или текста, но и погрузиться в культурный контекст другого языка. Соедините части таблицы таким образом, чтобы предложению на английском языке в левой части таблицы соответствовал перевод на русский язык в правой части.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Предложение на английском языке</th><th colspan="2">Предложение на русском языке</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Agriculture supplies people with food and clothing</td><td>А</td><td>Жизнь невозможна без растений</td></tr>
<tr><td>2</td><td>People began to grow crops many thousand years ago</td><td>Б</td><td>Сельское хозяйство снабжает людей пищей и одеждой</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Life is impossible without plants</td><td>В</td><td>Сельское хозяйство – это важная отрасль экономики</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Agriculture is an important branch of economy</td><td>Г</td><td>Люди начали выращивать сельскохозяйственные культуры много тысячелетий тому назад</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Существует две отрасли сельского хозяйства</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Для эффективного межкультурного взаимодействия необходимо знание значения определенных слов и умение их применения в определенном контексте в письменном или устном общении. Многие слова имеют не только прямое значение, но и дополнительные ассоциации, эмоциональные или стилистические оттенки, которые важно учитывать при употреблении. Прочитайте предложения и вставьте подходящее по смыслу слово.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Предложение</th><th colspan="2">Слово</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Agriculture is an important branch of economy. Economic growth of any country depends on the development of agriculture,</td><td>А</td><td>thousand</td></tr>
</table></td><td>1В2Д3Г4А</td></tr>
</table>

		which supplies people with ____and clothing and industry with raw materials		
	2	Russian agriculture is an economically –- _____ sector focused on key crops like wheat, sunflower, and corn, alongside livestock, poultry, and fisheries	Б	life
	3	The United States Department of Agriculture (USDA) is an _____ department of the United States federal government that aims to meet the needs of commercial farming and livestock food production, promotes agricultural trade and production, works to assure food safety, protects natural resources, fosters rural communities and works to end hunger in the United States and internationally	В	food
	4	It was many _____years ago. Now crop production and animal husbandry are highly developed branches of agriculture	Г	executive
			Д	significant

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Знание перевода предложений в английском важно для преодоления языковых барьеров, точной передачи информации и лучшего понимания культуры и научных достижений. Перевод помогает наладить международное сотрудничество, получить доступ к мировым культурам, знаниям и технологиям, а также повышает профессиональную ценность человека. Перевод помогает не только понять смысл предложения или текста, но и погрузиться в культурный контекст другого языка. Соедините части таблицы таким образом, чтобы предложению на английском языке в левой части таблицы соответствовал перевод на русский язык в правой части. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		1В2Д3А4Б

Предложение на английском языке		Предложение на русском языке	
1	It was noted that water was a key enabling good for the overall life ecosystem	А	Затем вода использовалась для орошения рисовых полей в засушливые периоды
2	Land and water make up the earth's surface	Б	Наряду с вопросами здоровья вода является основой долговечности производственных моделей
3	The water would then subsequently be used for rice irrigation	В	Было отмечено, что вода является ключевым фактором благополучия глобальной

		during dry periods		экосистемы
	4	Apart from its implications for health, water is vital for the durability of production patterns	Г	Надлежащее использование воды в домашних хозяйствах, на предприятиях и в обрабатывающем секторе является необходимым условием для экономического роста
			Д	Суша и вода образуют земную поверхность

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте слова и словосочетания в такой последовательности, чтобы получилось предложение: 1) According to the US Department of Education 2) falls into the following categories: 3) master's degree education, research doctoral degree education and postdoctoral training. 4) as for graduate education, it. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	1423
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте предложения в такой последовательности, чтобы получился логически построенный текст: 1) It recognizes heightened expertise in an academic discipline or professional field of study, gained through intensive course work; the preparation of a culminating project or scholarly paper or thesis; or successful completion of a comprehensive examination which tests students on foundational knowledge in the field of study. 2) The master's degree is awarded upon completion of one to two years of advanced graduate study beyond the Bachelor's degree, depending on the field of study and conferring institution. 3) Master's degrees can be separated into two types: the research master's degree (academic) and the professional master's degree (professional). 4) Graduate degrees vary, but the most commonly completed graduate degree is the Master's degree. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	4213
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте слова и словосочетания в такой последовательности, чтобы получилось предложение: 1) a title conferred upon an individual by colleges 2) prescribed academic curriculum undertaken at 3) An academic degree is	31524

	4) the undergraduate or graduate academic level. 5) that officially recognizes completion of a Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте предложения в такой последовательности, чтобы получился логически построенный текст: 1) It is important to note that the process of keeping up to date with other work going on in the subject must continue throughout the entire period of the research. 2) The start of a research degree involves a very extensive survey of all previous work undertaken in that area. 3) The important thing is that something new must be found. 4) The research is written up in the form of a thesis. 5) The next stage of a research course usually involves collecting information in some way. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	21534
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте слова и словосочетания в такой последовательности, чтобы получилось предложение: 1) written treatment of a subject, 2) something of a lower academic 3) standard than a thesis. 4) Dissertation is used either 5) or more specifically, to denote 6) as a general term, to denote any extended Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	461523
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Переведите следующие термины: scientific supervisor, approach, research, completion Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	научный руководитель, подход, исследование, завершение
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: A presentation is a report one gives to the audience and it can be a short report, a long analysis, a narrative of any length, formal, or informal. Ответ: _____ _____ _____	Презентация — это доклад, который кто-то представляет аудитории и это может быть краткий отчет, длинный анализ, повествование любой длины,

	_____	формальное или неформальное
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: If you want to be effective you are to maintain the delicate balance and proportion dealing with the three essential elements of presenting: presenter – audience – message. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Если вы хотите быть эффективными, вы должны поддерживать тонкий баланс и пропорцию, имея дело с тремя основными элементами презентации: докладчик — аудитория — сообщение
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: Science leads to technological advances and economic benefits that offer unique opportunities to meet basic human needs, reduce poverty, protect the environment and improve the quality of life. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Наука ведет к технологическим достижениям и экономическим выгодам, которые предлагают уникальные возможности для удовлетворения основных потребностей человека, сокращения бедности, защиты окружающей среды и улучшения качества жизни
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: Objectives of study visits can be described as follows: enable students to experience international education; strengthen the ties between students and universities; broaden personal and educational perspectives; explore, appreciate and understand different cultures; enhance the ability of the student in second language learning; eliminate fear and prejudice among nations. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Цели учебных визитов можно описать следующим образом: дать возможность студентам получить международное образование; укрепить связи между студентами и университетами; расширить личные и образовательные перспективы; исследовать, ценить и понимать различные культуры;

		повысить способность студентов к изучению второго языка; устранить страх и предрассудки между нациями

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
24.06.2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Кому выдана: ФГБОУ ВО "Волгоградский ГАУ"
Сертификат: № 7405 2AE9 F449 A837 B3C2 DD41 5497 75FB
Владелец: Кузнецов Юрий Владимирович
Действителен: с 16.12.2025 по 11.03.2027

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.04 Психология и педагогика высшей школы

Уровень высшего образования Магистратура
Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»
Форма обучения Очная/заочная
Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград
2026 г.

Авторы:

Доцент	Ю.В. Шагина
должность	*инициалы фамилия*
Доцент	Н.В. Золотых
должность	*инициалы фамилия*
Доцент	А.Г. Родина
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Заведующий кафедрой	Е.Н. Ефремова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Педагогика и методика профессионального обучения»

Протокол № 13 от 24.06.2026 г.

Заведующий кафедрой	А.В. Черняева
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены методической комиссией факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем
Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель методической комиссии факультета	Е.Н. Ефремова
	инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Выберите номер правильного варианта ответа: система знаков, являющаяся средством человеческого общения, мыслительной деятельности, передачи накопленного культурно-исторического опыта, способом выражения самосознания личности: 1) речь; 2) жесты; 3) язык; 4) символы.	**1**
2	Выберите номер правильного варианта ответа: деятельность человека, направленная на изменение и преобразование действительности ради удовлетворения своих потребностей, на создание материальных и духовных ценностей: 1) трудовой; 2) учебной; 3) предметной; 4) ведущей.	**1**
3	Выберите номер правильного варианта ответа: сильное и относительно кратковременное эмоциональное переживание, сопровождаемое резко выраженными двигательными и висцеральными проявлениями, снижением волевого контроля: 1) аффект; 2) стресс; 3) страсть; 4) настроение.	**1**
4	Выберите номер правильного варианта ответа: развитие педагогики обусловлено: 1) чередой научно-технических революций в XX веке; 2) осознанной потребностью общества в формировании подрастающего поколения; 3) вниманием элиты к проблемам развития низших социальных слоев; 4) влияние семейного воспитания.	**2**
5	Выберите номер правильного варианта ответа: к видам наказания в педагогике: 1) моральное и словесное осуждение; 2) штрафы и взыскания; 3) лишение права на образование; 4) похвала.	**1**
6	Что собой представляет мировоззрение человека: 1) система взглядов человека на окружающую действительность – природу и общество; 2) осознание собственного «я» в процессе социального взаимодействия; 3) оценка деятельности государства с точки зрения гражданина; 4) научение.	**1**
7	Размышление над отдельными качествами своей личности 1)самоконтроль;	**2**

	2) самоанализ; 3) самооценка; 4) ни одно утверждение не верно.	
8	Установленный порядок поведения где-либо: 1) этикет; 2) правило; 3) закон; 4) норма;	**1**
9	Социальные нормы, регулирующие поведение человека в обществе, его отношение к другим людям, к обществу и к себе - это: 1) моральные нормы; 2) корпоративные нормы; 3) коллизионные нормы; 4) правые нормы.	**1**
10	Профессиональная этика имеет значение, прежде всего для профессий, объектом которых является: 1) право; 2) государство; 3) человек; 4) культура.	**3**
11	Выберите номер правильного варианта ответа: целенаправленный процесс обучения и воспитания в интересах личности – это: 1) образование; 2) развитие; 3) взросление; 4) старение.	**1**
12	Выберите номер правильного варианта ответа: образование – это 1) целенаправленный процесс воспитания и обучения; 2) процесс взаимодействия педагога и учащегося; 3) система государственных и муниципальных учреждений; 4) все ответы верны.	**1**
13	Выберите номер правильного варианта ответа: совокупность необходимых профессиональных знаний, умений, навыков и профессионально-важных качеств личности называется: 1) профессиональной мобильностью; 2) профессиональной направленностью; 3) профессиональной компетентностью; 4) профессиональной деформацией.	**3**
14	Выберите номер правильного варианта ответа: сложившееся у окружающих мнение о нравственном облике личности или коллектива, основанное на его предшествующем поведении и выражающееся в признании его заслуг, называется: 1) авторитет; 2) имидж; 3) популярность; 4) репутация.	**4**
15	Выберите номер правильного варианта ответа: модель специалиста – это: 1) выпускник высшего учебного заведения; 2) уровень профессиональной квалификации; 3) требования к профессиональной компетентности специалиста со стороны государства, общества и работодателей; 4) студент образовательного учреждения.:	**3**
16	Выберите номер правильного варианта ответа: человека можно считать сложившейся личностью если:	**4**

	1) в его мотивах есть иерархия; 2) у него есть нравственные ценности и гуманистические установки; 3) он является творческим субъектом; 4) все ответы верны.	
17	Выберите номер правильного варианта ответа: данные факторы, оказывают влияние на развитие личности: 1) наследственность, среда, воспитание; 2) наследственность, обучение; 3) цвет кожи; 4) наследственность, воспитание.	**1**
18	Выберите номер правильного варианта ответа: педагогическое взаимодействие – это: 1) результат педагогического влияния; 2) преднамеренный контакт педагога и воспитанников, следствием которого являются взаимные изменения в их поведении, деятельности и отношениях; 3) привлечение родительского актива к жизнедеятельности класса; 4) организация жизнедеятельности класса по различным направлениям, формирование воспитательного пространства класса.	**2**
19	Выберите номер правильного варианта ответа: что входит в социализацию человека: 1) персонализация, адаптация; 2) адаптация, интеграция, индивидуализация; 3) адаптация, интеграция, самореализация; 4) интеграция, индивидуализация.	**3**
20	Выберите номер правильного варианта ответа: выражает неделимость, целостность и генотипические особенности человека как представителя рода понятие: 1) индивида; 2) личности; 3) субъекта деятельности; 4) индивидуальности:	**1**

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: Б = В/О ×100%, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для выступления на семинаре

Тема 1. Педагогическая наука, ее место в системе научного человекознания.

1.Что является объектом, предметом педагогики?

2. Перечислите задачи и категориальный аппарат педагогики.

3. Расскажите о связи педагогики с другими науками.

4. Назовите методологические основы педагогики.

Тема 2. Современное образование в России и за рубежом. Тенденции развития высшего образования.

1. Охарактеризуйте предмет и задачи образования в России.

2. Дайте сравнительную характеристику становления и развития отечественной и зарубежных систем профессионального образования

3. Охарактеризуйте законодательно-нормативную базу, регламентирующую функционирование и развитие профессионального образования.

4. Охарактеризуйте инновационные процессы в развитии профессионального образования.

5. Охарактеризуйте профессиональные стандарты, ключевые квалификации и компетенции.

Тема 3. Проблема личности в педагогических и психологических исследованиях. Развитие и социализация личности.

1. Дайте определение общего представления о личности в системе профессионального образования

2. Охарактеризуйте современные теории личности

3. Охарактеризуйте основные подходы к изучению личности в зарубежной психологии

4. Охарактеризуйте подходы к изучению личности в отечественной психологии.

6. Охарактеризуйте структуру личности в системе профессионального образования

7. Охарактеризуйте психологические особенности студенческого возраста и проблема воспитания в высшей школе.

Тема 4. Общие основы дидактики высшей школы

1. Раскройте общие основы дидактики высшей школы.

2. Охарактеризуйте принципы и методы обучения в высшей школе.

3. Дайте характеристику организационных форм обучения и их развития в дидактике высшей школы.

4. Охарактеризуйте методы и технологии, применяемые в системе высшей школы.

Тема 6. Психологические особенности обучения студентов высших учебных заведений.

1. Особенности учебной деятельности студентов.

2. Методологическая подготовка студентов.

3. Стратегия формирования психики - стратегия интериоризации.

4. Типология ориентировочной основы действия.

5. Стратегия проблематизации и рефлексии.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выступления на семинаре

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии

	соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к выступлению на семинаре

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при выступлении на семинаре во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критериями оценивания при проведении устного опроса является демонстрация основных теоретических положений, в рамках осваиваемой компетенции, умение применять полученные знания на практике, овладение навыками анализа и систематизации психологической информации в области психологии.

Тестовые задания

Тема 4. Общие основы дидактики высшей школы.

1. Процесс и результат усвоения определенной системы знаний и обеспечение на этой основе соответствующего уровня развития личности

а) воспитание

б) образование

в) педагогический процесс

г) обучение

2. Множество взаимосвязанных структурных компонентов, объединенных единой образовательной целью развития личности и функционирующих в целостном педагогическом процессе

а) дидактика

б) педагогическая система

в) педагогический процесс

г) обучение

3. Прикладные педагогические исследования

а) подводят итоги теоретических и практических достижений педагогики или предлагают модели развития педагогических систем на прогностической основе.

б) углубленно изучают отдельные стороны педагогического процесса, вскрывают закономерности многосторонней педагогической практики

в) обосновывают конкретные научно-практические рекомендации, учитывающие уже известные теоретические положения

4. Программа педагогического исследования имеет два раздела

а) методологический и процедурный

б) актуальность и теоретическую новизну

в) гипотезу и задачи

5. Наблюдение, беседа, интервью, анкетирование, изучение письменных, графических и творческих работ учащихся, педагогической документации это методы

а) изучения педагогического опыта

б) теоретического исследования

в) математические и статистические

6. Уровень компетентности и методологической рефлексии исследователя определяют методологическую (-ое)

а) культуру

б) творчество

в) мастерство

г) умение

7. Специальная конструкция процесса обучения, характер которой обусловлен его содержанием, методами, приемами, средствами, видами деятельности учащихся

а) форма обучения

б) средство обучения
в) метод обучения
г) технология обучения
8. Основополагающие требования к практической организации учебного процесса в педагогике
а) правила
б) принципы
в) законы
г) установки
9. Как теория обучения и образования дидактика разрабатывает
а) основы методологии педагогических исследований
б) сущность, закономерности и принципы обучения
в) сущность, закономерности и принципы воспитания
г) историю педагогики
10. Характерные черты педагогического процесса как системы
а) целостность в единстве учения и преподавании, объединении знаний, умений, навыков в систему мировоззрения
б) гуманистичность и толерантность
в) плюралистичность
г) статичность
11. Каждый метод обучения складывается из отдельных элементов (частей)
а) методические приемы
б) операции
в) правила
г) законы
12. Педагогическая цель – это
а) направление работы преподавателя
б) основное положение деятельности преподавателя
в) представление учителя о своей педагогической деятельности
г) идеальная модель ожидаемого результата педагогического процесса
13. Отметкой в дидактике называют
а) количественный показатель оценки знаний
б) обеспечение обратной связи с учащимися
в) качественный показатель уровня и глубины знаний учащихся
г) метод устного контроля
14. Подход к классификации методов обучения, при котором за основание берётся источник передачи информации и характер её восприятия
а) перцептивный подход
б) логический подход
в) гностический подход
15. Любая педагогическая технология должна отвечать требованиям
а) доступности, прочности
б) концептуальности, системности
в) наглядности, научности
г) мобильности, вариативности
16. Алгоритм процесса достижения планируемых результатов обучения и воспитания называется педагогической (-им)
а) системой
б) процессом
в) концепций
г) технологией
17. Материализованная ситуация воспитания и обучения (педагогическая ситуация), характеризующаяся взаимодействием педагогов и воспитанников с определенной целью это -
а) педагогическое взаимодействие
б) педагогическая задача
в) педагогическая технология

г) педагогический процесс
18. Технология, гипотеза которой основана на том, что способности студента определяются не при усредненных, а оптимально подобранных для данного человека условиях, для чего необходима адаптивная система обучения
а) объяснительно-иллюстративная
б) проблемного обучения
в) полного усвоения знаний
г) программированного обучения
19. К технологии актуализации потенциала субъектов образовательного процесса относят
а) портфолио
б) технология дистанционного обучения
в) технология развития «критического мышления»
г) технология блочно-модульного обучения
20. Наиболее точным определением понятия «деятельность» является следующее
а) Деятельность – это активность, направленная на удовлетворение насущных потребностей.
б) Деятельность – это процесс создания общественно полезного продукта.
в) Деятельность – это активное взаимодействие человека со средой, в котором он достигает сознательно поставленной цели, возникшей в результате осознания определенных потребностей
г) Деятельность – это трудовая функция

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения тестовых заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Студент демонстрирует совершенное знание основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике, владеет навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме
«Хорошо»	Студент демонстрирует знание большей части основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике в отдельных сферах профессиональной деятельности, владеет основными навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме
«Удовлетворительно»	Студент демонстрирует достаточное знание основных теоретических положений, умеет использовать полученные знания для решения основных практических задач в отдельных сферах профессиональной деятельности, частично владеет основными навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме
«Неудовлетворительно»	Студент демонстрирует отсутствие знания основных теоретических положений, не умеет применять полученные знания на практике, не владеет навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме

Методические рекомендации обучающимся по выполнению тестовых заданий

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к тестированию обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется баллами в диапазоне 0-100 % и оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: Б= В/О ×100%, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам

тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Темы докладов (сообщений)

Тема 5. Теоретические основы процесса воспитания.

1. Раскройте методологические основы педагогики высшей школы
2. Дайте характеристику компетентностному подходу в системе высшего профессионального образования
3. Сформулируйте критерии оценки профессионально-педагогического мастерства вузовского преподавателя
4. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования
5. Проанализируйте содержание, принципы, формы, средства самообразования и самовоспитание в профессиональной деятельности
6. Социализация личности: понятие, стадии, этапы, институты социализации.
7. Понятие профессионального саморазвития в системе целей непрерывного образования. Психологические аспекты личностного саморазвития индивида.

Тема 7. Технология педагогического взаимодействия как условие эффективной педагогической деятельности.

1. Познавательная мотивация как мотивация, определяющая установку на познание, продолжение образования, на самообразование
2. Развитие творческого мышления в процесс обучения и воспитания. Критерии творческого мышления. Творчество и интеллект.
3. Раскройте содержание понятий «индивид», «субъект деятельности», «личность».
4. Стили руководства и управления в профессиональности деятельности.
5. Принятие решений при динамических изменениях условий
6. Психология профессионально-педагогического общения
7. Раскройте теоретические подходы к исследованию межгруппового взаимодействия (мотивационный, ситуативный, когнитивный, деятельностный подходы).
8. Межгрупповое взаимодействие и мотивы профессиональной деятельности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам сделанных докладов (сообщений)

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Тема раскрыта полностью. Работа выполнена творчески, самостоятельно. Соблюдены требования к оформлению работы. Представление доклада (сообщения) имело мультимедийное сопровождение. Даны правильные ответы на дополнительные вопросы
«Хорошо»	Основные требования к докладу (сообщению) и его представлению в целом выполнены, но при этом допущены отдельные недочеты. Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, однако не изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Работа выполнена самостоятельно. В целом соблюдены требования к оформлению работы. Представление доклада (сообщения) имело мультимедийное сопровождение. Даны неточные ответы на дополнительные вопросы
«Удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к докладам (сообщениям). Тема освещена частично. Имеются неточности в изложении материала. Отсутствует логическая последовательность в суждениях. Допущены фактические ошибки в содержании доклада (сообщения) или при ответе на дополнительные вопросы. Отсутствуют выводы. Имеются недостатки в оформлении работы. Представление доклада (сообщения) было без

	мультимедийного сопровождения
«Неудовлетворительно»	Тема доклада (сообщения) не раскрыта. Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Работа выполнена несамостоятельно. Представление доклада (сообщения) было без мультимедийного сопровождения

Методические рекомендации обучающимся по подготовке докладов (сообщений)

Требования, предъявляемые к элементам учебного курса, разработаны на основе требований, предъявляемых к учебно-методическим материалам. Рекомендуемый объем теоретического материала, приходящегося на одну тему (на 2 академических часа) - не более 2 стр. (шрифт Times New Roman, 12 кегль, однострочный интервал, отступ – 1 см; выравнивание текста – по ширине; размер полей: левое – 3 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, правое – 1,5 см.). Работа может быть выполнена и в рукописном варианте, но текст должен быть написан аккуратно, разборчиво, четким почерком, без сокращений слов и предложений.

Оценки за выполненное задание выставляются по результатам выступления с докладом (сообщением): «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка задания – анализа конкретной темы – осуществляется по следующим критериям (в скобках приведен коэффициент значимости критерия в итоговой оценке задания): 1. адекватность и содержательная сложность анализируемого материала (2); 2. глубина и полнота анализа, использование психологических теорий, терминов и фактов (1); 3. структурированность проведенного анализа (1); 4. ясность и четкость изложения (1).

Вопросы для собеседования

Тема 1. Педагогическая наука, ее место в системе научного человекознания.

1.Что является объектом, предметом педагогики?

2. Перечислите задачи и категориальный аппарат педагогики.

3. Расскажите о связи педагогики с другими науками.

4. Назовите методологические основы педагогики.

Тема 2. Современное образование в России и за рубежом. Тенденции развития высшего образования.

1. Охарактеризуйте предмет и задачи образования в России.

2. Дайте сравнительную характеристику становления и развития отечественной и зарубежных систем профессионального образования

3. Охарактеризуйте законодательно-нормативную базу, регламентирующую функционирование и развитие профессионального образования.

4. Охарактеризуйте инновационные процессы в развитии профессионального образования.

5. Охарактеризуйте профессиональные стандарты, ключевые квалификации и компетенции.

Тема 3. Проблема личности в педагогических и психологических исследованиях. Развитие и социализация личности.

1. Дайте определение общего представления о личности в системе профессионального образования

2. Охарактеризуйте современные теории личности

3. Охарактеризуйте основные подходы к изучению личности в зарубежной психологии

4. Охарактеризуйте подходы к изучению личности в отечественной психологии.

6. Охарактеризуйте структуру личности в системе профессионального образования

7. Охарактеризуйте психологические особенности студенческого возраста и проблема воспитания в высшей школе.

Тема 4. Общие основы дидактики высшей школы.

1. Раскройте общие основы дидактики высшей школы.

2. Охарактеризуйте принципы и методы обучения в высшей школе.

3. Дайте характеристику организационных форм обучения и их развития в дидактике высшей школы.

4. Охарактеризуйте методы и технологии, применяемые в системе высшей школы.

Тема 5. Теоретические основы процесса воспитания.

1. Историческое развитие теорий воспитания: от классиков до современных подходов.
2. Личностно-ориентированный подход в воспитании студентов высшей школы.
3. Компетентностный подход к воспитанию в высшем образовании.
4. Социокультурный подход в воспитании студентов вузов.
5. Аксиологический подход в воспитательном процессе высшей школы.
6. Мотивация студентов к обучению и воспитанию.
7. Организационно-педагогические условия эффективного воспитания в вузах.
8. Современные педагогические технологии в воспитательном процессе высшей школы.
9. Инклюзивное образование как аспект воспитания в высшей школе.

Тема 6. Психологические особенности обучения студентов высших учебных заведений.

1. Особенности учебной деятельности студентов.
2. Методологическая подготовка студентов.
3. Стратегия формирования психики - стратегия интериоризации.
4. Типология ориентировочной основы действия.
5. Стратегия проблематизации и рефлексии.

Тема 7. Технология педагогического взаимодействия как условие эффективной педагогической деятельности.

1. Что представляет собой педагогическое общение и в чем его сущность?
2. Каковы основные функции педагогического общения в образовательном процессе?
3. Каковы основные модели педагогического взаимодействия и в чем их особенности?
4. Какие методы и стратегии используются для создания эффективного педагогического взаимодействия?
5. Какова роль коммуникации в процессе педагогического взаимодействия?
6. Какие психологические аспекты необходимо учитывать при организации педагогического взаимодействия?
7. Как педагогическое взаимодействие влияет на мотивацию студентов?
8. В чем заключается отличие между авторитарным и демократическим стилями педагогического взаимодействия?
9. Как использование информационных технологий может способствовать улучшению педагогического взаимодействия?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося во время собеседования на семинаре при проведении текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критериями оценивания при проведении устного опроса является демонстрация основных теоретических положений, в рамках осваиваемой компетенции, умение применять полученные знания на практике, овладение навыками анализа и систематизации психологической информации в области психологии и педагогики высшей школы.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задание для выполнения контрольных работ

Вариант 1
1. Структура системы высшего профессионального образования, уровневая подготовка и содержание образования
2. Особенности развития личности студента.
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня
Вариант 2
1. Образование в современном обществе: социокультурный контекст
2. Синтоническая модель общения
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня
Вариант 3
1. Организация учебного процесса в вузе, способы и формы учебной деятельности
2. Типология личности студента и преподавателя
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня
Вариант 4
1. Педагогика — наука об образовании.
2. Психолого-педагогическое изучение личности студента
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня
Вариант 5
1. Профессиональная деятельность педагога и андрогога: цели, ценности, содержание.
2. Психологические основы профессионального самоопределения
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня
Вариант 6
1. Система профессионального образования в стране и за рубежом как поле деятельности специалиста профессионального обучения.
2. Психологическая коррекция личности студента
При компромиссном выборе профессии
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня
Вариант 7
1. Сущность профессионально-педагогической деятельности
2. Психология профессионального становления личности
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня
Вариант 8
1. Профессионально-значимые качества специалиста: требования к деятельности как ориентиры саморазвития
2. Психологические особенности обучения студентов
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня
Вариант 9
1. Образовательные программы и технологии в сфере
Профессионального образования: общая характеристика
2. Проблемы повышения успеваемости и снижения отсева студентов
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня
Вариант 10

1. Творчество и новаторство педагога профессионального образования, его исследовательская ориентация
2. Психологические основы формирования профессионального системного мышления
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня

Вариант 11

1. Социально-профессиональная позиция педагога: сущность и способы реализации.
2. Психологические особенности воспитания студентов и роль студенческих групп
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня

Вариант 12

1. Профессиональная карьера и самореализация специалиста в сфере профессионального образования.
2. Общие основы педагогики высшего образования»
3. Конструирование контрольно-оценочных тестовых заданий различного уровня

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Работа выполнена по стандартной разработанной методике, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, тема раскрыта полностью, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, сделаны аргументированные выводы. Работа выполнена творчески, самостоятельно, соблюдены требования к оформлению работы.
«Не зачтено»	Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Имеются существенные отступления от требований к контрольной работе. Не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопросов, а также работа выполнена несамостоятельно. Имеются недостатки в оформлении работы.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы:

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Объем контрольной работы составляет 20-30 листов, оформление текста – согласно требованиям ФГБОУ ВО ВолГАУ. При выполнении контрольной работы необходимо в первую очередь обратить внимание на изучение материала, содержащегося в научных журналах, монографиях и других источниках, вышедших в свет в последние годы.

Контрольная работа выполняется на листах формата А-4. (Образец титульного листа - приложение №1)

Рекомендуемая структура:

- Титульный лист.
- Оглавление.
- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).
- Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).
- Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме делаются рекомендации).
- Список использованной литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8–10 различных источников. В реферате допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений.

Основной текст работы при наборе на компьютере: печатается в текстовом редакторе Word стандартным шрифтом Times New Roman или Courier New, размер шрифта 14, межстрочный интервал - одинарный. Цвет шрифта - авто (черный цвет).

Текст подстрочных ссылок в контрольной работе печатается в текстовом редакторе Word стандартным шрифтом Times New Roman или Courier New, размер шрифта 10, межстрочный интервал - минимум.

Все линии, цифры, буквы и знаки контрольной работы должны быть черными по цвету. Готовый текстовый вариант предоставляется в прошитом виде.

Объём контрольной работы - от - 20 - 25 страниц текста. Контрольная работа должна быть аккуратно оформлена, иметь поля для замечаний, перечень использованной литературы. В тексте работы недопустимо применение сокращений и аббревиатур, которые не являются общепринятыми. В конце работы должны быть проставлены: дата выполнения и подпись автора.

После выполнения контрольной работы она проходит рецензирование. Его результат представляется в виде одной из двух оценок: “допущен к собеседованию” или “ не допущен к собеседованию”. Во втором случае после исправления работа присылается на повторное рецензирование. Результат собеседования оформляется в виде одной из двух оценок: “зачёт” или “незачёт”. В виде исключения допускаются повторные собеседования. Контрольные работы с оценкой “зачёт” предъявляются преподавателю при прохождении теоретического зачёта.

Контрольная работы должна быть выполнена и зачтена не менее чем за две недели до начала сессии. В противном случае студент не допускается к занятиям.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	№ вопроса / задания для проверки уровня обученности		
	Знать	Уметь	Владеть
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Вопросы 1-30	Задания 1-10	Задания 1-10

Задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ

1. Педагогика и психология высшей школы как самостоятельная дисциплина.
2. Основные категории педагогики и психологии высшей школы.
3. История высшего образования в России.
4. Современное состояние высшего образования в России.
5. Болонская декларация и Болонский процесс.
6. Современные тенденции и перспективы развития высшей школы в Российской Федерации. Проблема непрерывного образования.
7. Высшее образование как социальный институт, педагогическая система, процесс. Функции высшего образования.
8. Статус высших образовательных заведений. Субъекты высшего профессионального образования. Миссия вуза в регионе.
9. Содержание и образовательные программы высшего профессионального образования. ГОС, ФГОС.
10. Основная образовательная программа. Учебный план. Программа учебной дисциплины.
11. Психологические особенности обучения студентов.
12. Потенциал социализации студентов в высшей школе.
13. Психология личности и проблема воспитания в высшей школе.
14. Психологические особенности студенческого возраста.
15. Психодиагностика в высшей школе.

16. Психологические основы научного творчества студентов в вузе.
17. Психологический климат в студенческой группе как фактор учебной деятельности.
18. Психологические механизмы эффективного взаимодействия преподаватели с аудиторией.
19. Психологические технологии коррекции неэффективной деятельности преподавателя высшей школы.
20. Психологические закономерности оптимизации учебного процесса.
21. Какова роль методологии в науке?
22. Какие уровни выделяются в методологии любой науки?
23. Как соотносятся понятия «методология педагогической науки» и «методология педагогической деятельности»?
24. Почему логика каждого исследования всегда носит специфический характер?
25. Сформулируйте определение понятия «методика исследования». Обоснуйте положение о том, что методика научно-педагогического исследования всегда конкретна и уникальна.
26. Перечислите требования, которые предъявляются к содержанию логике и методике изложения исследовательского материала в научной работе. Из каких основных частей состоит научная работа?
27. На основе, каких критериев осуществляется репрезентативная выборка экспериментальных объектов?
28. Что называется прикладными исследованиями?
29. Какие существуют критерии обоснованности?
30. Что следует понимать под систематизацией результатов исследования?

Задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ

1.Прочитайте текст и установите соответствие. Педагогика, как наука об образовании и воспитании, включает в себя множество категорий, каждая из которых играет важную роль в организации учебного процесса. Соотнесите категории педагогики высшей школы и их краткие характеристики.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Категории		Характеристика	
1	Дидактика	А	Совокупность способов и приемов, используемых для организации учебного процесса и достижения образовательных целей.
2	Технология обучения	Б	Раздел педагогики о процессах обучения и преподавания, их закономерностях и принципах.
3	Форма обучения	В	Способы организации учебного процесса, обеспечивающие взаимодействие между преподавателем и студентами.
4	Метод обучения	Г	Приемы, средства, способы, методы организации обучающей и учебной деятельности, в конкретных условиях для гарантированного достижения образовательных целей
		Д	Единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

2.Прочитайте текст и установите соответствие. Педагогика – это наука, которая изучает процессы воспитания, образования и обучения человека. Она занимается исследованием закономерностей, принципов и методов педагогической деятельности, направленной на всестороннее развитие личности.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Категории		Характеристика	
1	Деятельность педагога по управлению образовательной деятельностью обучающегося	А	Педагогическая деятельность

2	Специальная деятельность педагога, направленная на управление учебно-познавательной деятельностью обучающихся в рамках определенного содержания образования	Б	Преподавание
3	Целенаправленный процесс воспитания и обучения в интересах человека, общества, государства, сопровождающийся констатацией достижения гражданином (обучающимся) установленных государством образовательных уровней (образовательных цензов)	В	Умения
4	Владение способами (приемами, действиями) применения усваиваемых знаний на практике	Г	Образование
		Д	Осведомленность специалиста об условиях и технологиях решения возникающих профессиональных проблем, а также умение реализовать свои знания в своей области деятельности

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

3. Прочитайте текст и установите соответствие. Образовательный процесс в высшей школе осуществляется через ряд важных компонентов и методов, которые включают обучение, образование, самообразование и методики осуществления образовательного процесса.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Понятия		Характеристика	
1	Методика	А	Система воспитания и обучения личности, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, функций, опыта деятельности и компетенций.
2	Образование	Б	Комплекс методов и приёмов, используемых для достижения поставленных образовательных целей.
3	Обучение	В	Процесс получения знаний и навыков без непосредственного участия педагога, основанный на личной инициативе.
4	Самообразованиее	Г	Целенаправленный педагогический процесс организации и стимулирования активной учебно-познавательной деятельности учащихся по овладению ЗУН (знания, умения, навыки), развитию творческих способностей и нравственных этических взглядов.
		Д	Владение способами (приемами, действиями) применения усваиваемых знаний на практике.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

4.Прочитайте текст и установите соответствие. Образовательный процесс в педагогике представляет собой комплексную систему мероприятий, направленных на передачу знаний, развитие умений и навыков, а также формирование личностных качеств обучающихся.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Категории	Характеристика

1	Воспитание	А	Осведомленность специалиста об условиях и технологиях решения возникающих профессиональных проблем, а также умение реализовать свои знания в своей области деятельности
2	Компетентность	Б	Процесс целенаправленного, систематического формирования личности в целях подготовки её к активному участию в общественной, производственной и культурной жизни
3	Навыки	В	Процесс самостоятельного приобретения знаний, навыков и умений без непосредственного руководства со стороны преподавателей или учебных заведений.
4	Умения	Г	Промежуточный этап в освоении новых способов действия, основанных на знаниях.
		Д	Автоматизированные компоненты сознательной деятельности, которые достигаются в результате многократного повторения и тренировки.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

5.Прочитайте текст и установите соответствие.

Планирование учебного процесса — это процесс предвидения хода и результатов обучения в соответствии с разработанным планом действий. Он охватывает перечень заданий, которые должны быть выполнены в установленные сроки, а также определяет исполнителей, методы и средства для реализации этих заданий, способы контроля и оценки полученных результатов.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Этапы		Характеристика	
1	Определение целей и задач обучения	А	Подготовьте отчет о проведенном занятии, включающий анализ достигнутых результатов и выводы.
2	Разработка содержания занятия	Б	Четко сформулируйте цели занятия. Они должны быть конкретными и понятными, направленными на развитие определенных компетенций обучающихся.
3	Выбор методов и форм обучения	В	Разработайте систему оценки знаний и навыков у обучающихся: тесты, контрольные работы, проекты, устные опросы.
4	Контроль и оценка процесса обучения	Г	Определите, какой формат будет наиболее эффективен для достижения поставленных целей (лабораторная работа, семинар, дискуссия и т.д.).
		Д	Составьте перечень тем и вопросов, которые будут изучаться в рамках занятия. Логически структурируйте содержание вашего занятия, определив последовательность изучения тем.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

6. Прочитайте текст и установите последовательность. Цепочка форм познания мира представляет собой последовательные этапы, через которые проходит процесс познания окружающей реальности. Она включает различные формы и методы, начиная от непосредственного восприятия и заканчивая теоретическим осмыслением и научными исследованиями. Постройте в правильной последовательности цепочку форм познания мира:

1) суждение
2) представление
3) ощущение
4) умозаключение.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

7.Прочитайте текст и установите последовательность.
Психологическая структура и уровни психической организации человека в общих представлениях о личности представляют собой понятие человека как объекта психологического исследования.
Укажите правильную последовательность рассмотрения понятий общих представлений о личности:
1) «Индивид»;
2) «Индивидуальность»;
3) «Человек»;
4) «Личность».
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

8.Прочитайте текст и установите последовательность. Профессионально-личностное становление — это процесс формирования и развития личности, который происходит в контексте профессиональной деятельности. Этот процесс включает не только приобретение знаний и навыков, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей, но и развитие личностных качеств, ценностей, установок и мотивов, которые определяют отношение человека к своей профессии и способствуют его успешной самореализации в профессиональном плане.
Установите правильную последовательность профессионально-личностного становления:
1) профессиональная ориентация
2) профессиональное обучение
3) профессиональное становление
4) профессиональная адаптация
5) профессиональный рост
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

9. Прочитайте текст и установите последовательность. Уровни образования создают последовательную систему, которая обеспечивает непрерывное развитие и обучение на протяжении всей жизни. Каждая из этих ступеней играет важную роль в личностном и профессиональном становлении человека, формируя фундаментальные и специализированные знания, умения и компетенции.
Расположите в порядке возрастания следующие уровни образования:
1) бакалавриат;
2) среднее профессиональное образование;
3) среднее (полное) общее образование;
4) основное общее образование;
5) магистратура.
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

10.Прочитайте текст и установите последовательность. Психологическое исследование – это способ научного познания сущности психических явлений и их закономерностей. Психологическое исследование включает ряд обязательных этапов. Любое научное исследование, в том числе и психологическое, должно отвечать ряду строгих требований. Укажите правильную последовательность к организации проведения психологического исследования
1) сбор данных и фактуальное описание;
2) изучение состояния проблемы;
3) разработка или уточнение общей исходной исследовательской концепции. Выдвижение гипотез;
4) планирование исследования;
5) оценивание результатов проверки гипотез, интерпретация результатов;
6) формулирование общих выводов.
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ

1. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В педагогике высшей школы выделяют несколько ключевых категорий, которые помогают структурировать и понимать разнообразные аспекты образовательного процесса. Эти категории охватывают основные элементы, цели и методы педагогической деятельности. Использование этих категорий позволяет структурировать педагогическую деятельность, делать её более целенаправленной и результативной, обеспечивая комплексный подход к развитию личности обучающегося.
Из перечисленных аспектов педагогики высшей школы к основным категориям относятся:
1) педагогический процесс;
2) самообразование;
3) самовоспитание;
4) педагогическая ситуация.
2. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Методологические принципы педагогики высшей школы — это фундаментальные положения, на которых основывается научное исследование и практика в области высшего образования. Эти принципы помогают структурировать образовательный процесс, обеспечивая его целостность, системность и эффективность. Из перечисленных видов к методологическим принципам относятся:
1) принцип культуры;
2) принцип обучения;
3) принцип научности;
4) принцип воспитания.
3. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Активные методы обучения значительно повышают качество образовательного процесса за счет вовлеченности студентов, повышения их мотивации к обучению и развития необходимых для профессиональной деятельности компетенций. Эти методы нацелены на повышение мотивации, развитие критического мышления и формирование практических компетенций у обучающихся. Из перечисленных видов к активным методам относятся:
1) лекции;
2) мозговой штурм;
3) лабораторные занятия;
4) семинары..
4. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Педагогический процесс является фундаментом системы образования. Он направлен на формирование всесторонне развитой личности, готовой к жизни в современном обществе и профессиональной деятельности. Педагогический процесс включает в себя несколько ключевых элементов, каждый из которых играет важную роль в обеспечении эффективного обучения и воспитания учащихся. Из перечисленных понятий к ключевым элементам педагогического процесса относятся:
1) средства обучения;
2) личное время и досуг обучающихся;
3) профессиональная деятельность;
4) экстернат;
5) методы обучения;
6) тренинг.
5. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Формы обучения в высшей школе разнообразны и служат различным образовательным целям, адаптируясь к потребностям студентов и требованиям учебных программ. Каждая форма обучения играет важную роль в образовательном процессе, способствуя всестороннему развитию студентов, сочетанию теоретических знаний и практических навыков, а также подготовке к профессиональной деятельности. Комплексное использование различных форм обучения помогает создавать эффективную и разнообразную учебную среду в высшей школе. Из перечисленных категорий к формам обучения относят:
1) экстернат;
2) лекционные

3) семинарские;
4) тренинг;
5) опрос;
6) наблюдение.
6. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.
Соответствует ли доминирующий тип темперамента сотрудника – холерическому (холерикуку), если по результатам тестирования «формула темперамента» в конечном виде приобретает, такой вид: Т = 20%Х + 30%С + 10%Ф + 40%М (где типы темперамента: Х– холерический, С – сангвинический, Ф – флегматический, М – меланхолический).
Ответ подтвердите данными формулы.
7. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли стиль руководства преподавателя авторитарному, так во время каждой лекции профессор Виктор Иванович не терпел вопросов или прерываний. Студентам разрешалось задавать вопросы только в конце занятия, и то если они касались исключительно материала лекции. Любые попытки обсуждений или выражения альтернативных мнений жестко пресекались. Виктор Иванович считал, что он, как опытный специалист, знает лучше, что необходимо для успешного усвоения материала.
8. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли стиль руководства преподавателя попустительскому: на первом занятии нового семестра Анна Сергеевна встретила своих студентов открытой приветственной речью. Она рассказала о целях курса и предложила обсудить план и подходы к обучению. Во время занятий Анна Сергеевна активно использовала интерактивные методы обучения: групповые обсуждения, ролевые игры и проекты. Каждый студент имел возможность высказаться и внести свой вклад в работу группы. Преподаватель поощряла критическое мышление и самостоятельное исследование тем.
9.Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.
На занятии «Информационные технологии», преподаватель просит студентов вспомнить языки программирования, которые преподаватель объяснял на лекции. Далее дается задание студентам написать элемент программы, используя один из изученных языков программирования.
Определите тип данного занятия.
10. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.
На практическом занятии Ольга Викторовна предоставила ученикам список рекомендуемых тем, но также разрешила им предлагать собственные идеи. Ученикам был дан месяц на выполнение задания. В течение этого времени они должны были искать материалы в библиотеке, интернете, посещать музеи и галереи, если это было возможно. Ольга Викторовна специально выделила время на каждом уроке для консультаций, где обучающиеся могли задать вопросы, обсудить свои находки и получить советы по работе. По завершении проекта каждый ученик должен был представить результаты своей работы в виде письменного отчета и устной презентации перед аудиторией. Какой метод обучения использовал преподаватель.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания,

	успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма промежуточной аттестации включает в себя вопросы и задания, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная или письменная) определяется преподавателем. Зачет проводится по билетам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По результатам зачета выставляется зачет («Зачтено» / «Не зачтено»).

Подготовка обучающегося к зачету включает в себя три этапа:

1. Самостоятельная работа в течение семестра.

2. Непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету, по темам дисциплины.

3. Подготовка к ответу на вопросы и задания, содержащиеся в билетах зачета. При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рабочую программу дисциплины, рекомендуемую литературу. Основное в подготовке к сдаче зачета – повторение материала дисциплины, по которому необходимо сдавать зачет. При подготовке к сдаче зачета весь объем работы должен распределяться равномерно по дням, отведенным для подготовки к зачету. В период подготовки к зачету обучающийся вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу. Для обеспечения полноты ответа на вопросы к зачету и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на вопросы. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно перед зачетом за счет обращения не к литературе, а к своим записям.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В педагогике высшей школы выделяют несколько	1 Основными является, педагогический процесс,

	ключевых категорий, которые помогают структурировать и понимать разнообразные аспекты образовательного процесса. Эти категории охватывают основные элементы, цели и методы педагогической деятельности. Использование этих категорий позволяет структурировать педагогическую деятельность, делать её более целенаправленной и результативной, обеспечивая комплексный подход к развитию личности обучающегося. Из перечисленных аспектов педагогики высшей школы к основным категориям относятся: 1) педагогический процесс; 2) самообразование; 3) самовоспитание; 4) педагогическая ситуация. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	который направлен на реализацию образовательных целей и задач посредством взаимодействия педагога и обучающихся.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Методологические принципы педагогики высшей школы — это фундаментальные положения, на которых основывается научное исследование и практика в области высшего образования. Эти принципы помогают структурировать образовательный процесс, обеспечивая его целостность, системность и эффективность. Из перечисленных видов к методологическим принципам относятся: 1) принцип культуры; 2) принцип обучения; 3) принцип научности; 4) принцип воспитания. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	3 Принцип научности обеспечивает опору на современные научные достижения и их интеграцию в образовательный процесс. Способствует формированию у студентов научного мировоззрения и критического мышления.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Активные методы обучения значительно повышают качество образовательного процесса за счет вовлеченности студентов, повышения их мотивации к обучению и развития необходимых для профессиональной деятельности компетенций. Эти методы нацелены на повышение мотивации, развитие критического мышления и формирование практических компетенций у обучающихся. Из перечисленных видов к активным методам относятся: 1) лекции; 2) мозговой штурм;	2 Активные методы обучения — это методы, которые предполагают активное участие студентов в образовательном процессе. Они способствуют подготовке студентов к решению реальных задач в профессиональной жизни. К активным

	3) лабораторные занятия; 4) семинары. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	методам обучения относят мозговой штурм.
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Педагогический процесс является фундаментом системы образования. Он направлен на формирование всесторонне развитой личности, готовой к жизни в современном обществе и профессиональной деятельности. Педагогический процесс включает в себя несколько ключевых элементов, каждый из которых играет важную роль в обеспечении эффективного обучения и воспитания учащихся. Из перечисленных понятий к ключевым элементам педагогического процесса относятся: 1) средства обучения; 2) личное время и досуг обучающихся; 3) профессиональная деятельность; 4) экстернат; 5) методы обучения; 6) тренинг. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	15 К ключевым элементам педагогического процесса относят средства обучения, методы обучения.
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Формы обучения в высшей школе разнообразны и служат различным образовательным целям, адаптируясь к потребностям студентов и требованиям учебных программ. Каждая форма обучения играет важную роль в образовательном процессе, способствуя всестороннему развитию студентов, сочетанию теоретических знаний и практических навыков, а также подготовке к профессиональной деятельности. Комплексное использование различных форм обучения помогает создавать эффективную и разнообразную учебную среду в высшей школе. Из перечисленных категорий к формам обучения относят: 1) экстернат; 2) лекционные 3) семинарские; 4) тренинг; 5) опрос; 6) наблюдение. Ответ: _____	23 Форма обучения — это способ организации образовательного процесса, который определяет характер взаимодействия между преподавателем и студентами. В высшей школе формы обучения основными являются, такими как лекционные, семинарские занятия.

<table>
<tr><td></td><td>Обоснование:
_____
_____
_____
_____
_____</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Педагогика, как наука об образовании и воспитании, включает в себя множество категорий, каждая из которых играет важную роль в организации учебного процесса. Соотнесите категории педагогики высшей школы и их краткие характеристики.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Категории</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Дидактика</td><td>А</td><td>Совокупность способов и приемов учебного процесса</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Технология обучения</td><td>Б</td><td>Раздел педагогики о процессах обучения и преподавания</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Форма обучения</td><td>В</td><td>Способы организации учебного процесса</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Метод обучения</td><td>Г</td><td>Приемы, средства, способы, методы организации</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Единый целенаправленный процесс воспитания и обучения</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1Б2Г3В4А</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Педагогика – это наука, которая изучает процессы воспитания, образования и обучения человека. Она занимается исследованием закономерностей, принципов и методов педагогической деятельности, направленной на всестороннее развитие личности. Соотнесите категории педагогики высшей школы и их краткие характеристики.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Категории</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Деятельность педагога по управлению образовательной</td><td>А</td><td>Педагогическая деятельность</td></tr>
</table></td><td>1Б2А3Г4В</td></tr>
</table>

	деятельностью обучающегося		
2	Специальная деятельность педагога, направленная на управление учебно-познавательной деятельностью обучающихся в рамках определенного содержания образования	Б	Преподавание
3	Целенаправленный процесс воспитания и обучения в интересах человека, общества, государства, сопровождающийся констатацией достижения гражданином (обучающимся) установленных государством образовательных уровней (образовательных цензов)	В	Умения
4	Владение способами (приемами, действиями) применения усваиваемых знаний на практике	Г	Образование
		Д	Осведомленность специалиста об условиях и технологиях решения возникающих профессиональных проблем, а также умение реализовать свои знания в своей области деятельности

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текст и установите соответствие. Образовательный процесс в высшей школе осуществляется через ряд важных компонентов и методов, которые включают обучение, образование, самообразование и методики осуществления образовательного процесса. Соотнесите понятия педагогики высшей школы и их краткие характеристики. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1Б2А3Г4В

Понятия		Характеристика	
1	Методика	А	Система воспитания и обучения личности, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, функций, опыта деятельности и компетенций.
2	Образование	Б	Комплекс методов и приёмов, используемых для достижения поставленных образовательных целей.
3	Обучение	В	Процесс получения знаний и навыков без непосредственного участия педагога, основанный на личной инициативе.
4	Самообразование	Г	Целенаправленный педагогический процесс организации и стимулирования активной учебно-познавательной деятельности учащихся по овладению ЗУН (знания, умения, навыки), развитию творческих способностей и нравственных

				этических взглядов.
			Д	Владение способами (приемами, действиями) применения усваиваемых знаний на практике.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текст и установите соответствие. Образовательный процесс в педагогике представляет собой комплексную систему мероприятий, направленных на передачу знаний, развитие умений и навыков, а также формирование личностных качеств обучающихся. Соотнесите категории педагогики высшей школы и их краткие характеристики. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2А3Д4Г

Категории		Характеристика	
1	Воспитание	А	Осведомленность специалиста об условиях и технологиях решения возникающих профессиональных проблем, а также умение реализовать свои знания в своей области деятельности
2	Компетентность	Б	Процесс целенаправленного, систематического формирования личности в целях подготовки её к активному участию в общественной, производственной и культурной жизни
3	Навыки	В	Процесс самостоятельного приобретения знаний, навыков и умений без непосредственного руководства со стороны преподавателей или учебных заведений.
4	Умения	Г	Промежуточный этап в освоении новых способов действия, основанных на знаниях.

			Д	Автоматизированные компоненты сознательной деятельности, которые достигаются в результате многократного повторения и тренировки.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Планирование учебного процесса — это процесс предвидения хода и результатов обучения в соответствии с разработанным планом действий. Он охватывает перечень заданий, которые должны быть выполнены в установленные сроки, а также определяет исполнителей, методы и средства для реализации этих заданий, способы контроля и оценки полученных результатов. Соотнесите этапы учебного процесса и их краткие характеристики. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		1Б2Д3Г4В

Этапы		Характеристика	
1	Определение целей и задач обучения	А	Подготовьте отчет о проведенном занятии, включающий анализ достигнутых результатов и выводы.
2	Разработка содержания занятия	Б	Четко сформулируйте цели занятия. Они должны быть конкретными и понятными, направленными на развитие определенных компетенций обучающихся.
3	Выбор методов и форм обучения	В	Разработайте систему оценки знаний и навыков у обучающихся: тесты, контрольные работы, проекты, устные опросы.
4	Контроль и оценка процесса обучения	Г	Определите, какой формат будет наиболее эффективен для

				достижения поставленных целей (лабораторная работа, семинар, дискуссия и т.д.).
			Д	Составьте перечень тем и вопросов, которые будут изучаться в рамках занятия. Логически структурируйте содержание вашего занятия, определив последовательность изучения тем.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Цепочка форм познания мира представляет собой последовательные этапы, через которые проходит процесс познания окружающей реальности. Она включает различные формы и методы, начиная от непосредственного восприятия и заканчивая теоретическим осмыслением и научными исследованиями. Постройте в правильной последовательности цепочку форм познания мира: 1) суждение 2) представление 3) ощущение 4) умозаключение. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	3214
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Психологическая структура и уровни психической организации человека в общих представлениях о личности представляют собой понятие человека как объекта психологического исследования. Укажите правильную последовательность рассмотрения понятий общих представлений о личности: 1) «Индивид»; 2) «Индивидуальность»; 3) «Человек»; 4) «Личность». Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	3142
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Профессионально-личностное становление — это процесс формирования и развития личности, который	12435

	происходит в контексте профессиональной деятельности. Этот процесс включает не только приобретение знаний и навыков, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей, но и развитие личностных качеств, ценностей, установок и мотивов, которые определяют отношение человека к своей профессии и способствуют его успешной самореализации в профессиональном плане. Установите правильную последовательность профессионально-личностного становления: 1) профессиональная ориентация 2) профессиональное обучение 3) профессиональное становление 4) профессиональная адаптация 5) профессиональный рост Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Уровни образования создают последовательную систему, которая обеспечивает непрерывное развитие и обучение на протяжении всей жизни. Каждая из этих ступеней играет важную роль в личностном и профессиональном становлении человека, формируя фундаментальные и специализированные знания, умения и компетенции. Расположите в порядке возрастания следующие уровни образования: 1) бакалавриат; 2) среднее профессиональное образование; 3) среднее (полное) общее образование; 4) основное общее образование; 5) магистратура. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	43215
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Психологическое исследование – это способ научного познания сущности психических явлений и их закономерностей. Психологическое исследование включает ряд обязательных этапов. Любое научное исследование, в том числе и психологическое, должно отвечать ряду строгих требований. Укажите правильную последовательность к организации проведения психологического исследования 1) сбор данных и фактуальное описание; 2) изучение состояния проблемы; 3) разработка или уточнение общей исходной исследовательской концепции. Выдвижение гипотез; 4) планирование исследования; 5) оценивание результатов проверки гипотез, интерпретация результатов; 6) формулирование общих выводов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	234156

Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли доминирующий тип темперамента сотрудника – холерическому (холерикуку), если по результатам тестирования «формула темперамента» в конечном виде приобретает, такой вид: Т = 20%Х + 30%С + 10%Ф + 40%М (где типы темперамента: Х– холерический, С – сангвинический, Ф – флегматический, М – меланхолический). Ответ подтвердите данными формулы. Ответ: _____ _____ _____ _____	Не соответствует, т.к. 40% составляет меланхолический темперамент (допустимо указать меланхолик)
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли стиль руководства преподавателя авторитарному, так как во время каждой лекции Виктор Иванович не терпел вопросов или прерываний. Студентам разрешалось задавать вопросы только в конце занятия, и то если они касались исключительно материала лекции. Любые попытки обсуждений или выражения альтернативных мнений жестко пресекались. Виктор Иванович считал, что он, как опытный специалист, знает лучше, что необходимо для успешного усвоения материала. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Соответствует, так как преподаватель использует авторитарный стиль руководства
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли стиль руководства преподавателя попустительскому: на первом занятии нового семестра Анна Сергеевна встретила своих студентов открытой приветственной речью. Она рассказала о целях курса и предложила обсудить план и подходы к обучению. Во время занятий Анна Сергеевна активно использовала интерактивные методы обучения: групповые обсуждения, ролевые игры и проекты. Каждый студент имел возможность высказаться и внести свой вклад в работу группы. Преподаватель поощряла критическое мышление и самостоятельное исследование тем. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Не соответствует, так как преподаватель использует на занятиях демократический стиль руководства
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. На занятии «Информационные технологии» преподаватель просит студентов вспомнить языки	Практическое занятие, на котором студенты применяют полученные знания на практике.

	программирования, которые преподаватель объяснял на лекции. Далее дается задание студентам написать элемент программы, используя один из изученных языков программирования. Определите тип данного занятия. Ответ:_____ _____ _____ _____	
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. На практическом занятии Ольга Викторовна предоставила ученикам список рекомендуемых тем, но также разрешила им предлагать собственные идеи. Ученикам был дан месяц на выполнение задания. В течение этого времени они должны были искать материалы в библиотеке, интернете, посещать музеи и галереи, если это было возможно. Ольга Викторовна специально выделила время на каждом уроке для консультаций, где обучающиеся могли задать вопросы, обсудить свои находки и получить советы по работе. По завершении проекта каждый ученик должен был представить результаты своей работы в виде письменного отчета и устной презентации перед аудиторией. Какой метод обучения использовал преподаватель? Ответ:_____ _____ _____ _____ _____	Метод самостоятельной работы. Включает поиск и анализ информации, умение работать с информацией..

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

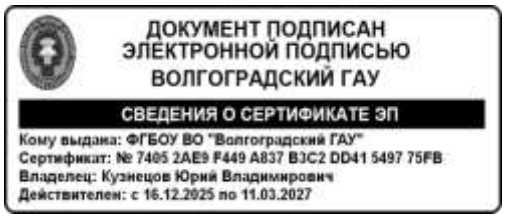
При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д.

соответствия	3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета перерабатывающих технологий и
пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
24.06.2026г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.О.05 Управление проектами

Уровень высшего образования Магистратура
Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»
Форма обучения Очная/заочная
Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград 2026г.

Автор:

Доцент	Г.Н. Зверева
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Заведующий кафедрой	Е.Н. Ефремова
Должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Менеджмент и логистика в АПК»

Протокол № 14 от 24.06.2026 г.

Заведующий кафедрой	А.А. Карпова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель методической комиссии факультета	Е.Н. Ефремова
	инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Проектная деятельность – это: 1) это познавательная, учебная, исследовательская и творческая деятельность; 2) деятельность по созданию нового нужного изделия, новой услуги; 3) овладение оперативными знаниями; 4) деятельность по обустройству кухни.	2)
2	По масштабу проекты делятся на: 1) монопроекты, мегапроекты и мультипроекты; 2) технопроекты, экопроекты и синергичные проекты; 3) социальные, экономические, организационные, технические и смешанные проекты; 4) мелкие, средние, большие и очень большие проекты.	4)
3	Какие экономические условия реализации не принадлежат к внутренней среде проекта? 1) цены на ресурсы, которые используются в проекте; 2) бюджет проекта; 3) величина налогов и акцизных соборов; 4) условия труда и техники безопасности производства продукта проекта.	3)
4	Цикл проекта - это время: 1) от идентификации до завершения внедрения проекта; 2) от идентификации к началу внедрения проекта; 3) от замысла проекта к его окончанию и оценке результатов; 4) от начала подготовки проекта до завершения его внедрения.	3)
5	Что НЕ должно подвергаться изменениям в проекте: 1) сроки; 2) затраты; 3) качество; 4) цели.	4)
6	Команда проекта это: 1) группа сотрудников, которым делегировали ответственность за проект в целом; 2) совокупность лиц (групп лиц), привлеченных к выполнению работ проекта, объединенных определенным образом; 3) перечень поставщиков и подрядчиков, которые будут выполнять работы проекта; 4) группа лиц, являющаяся автором главной идеи проекта, его предварительного обоснования и предложений по осуществлению проекта.	2)
7	**Цель проекта – это:** 1) сформулированная проблема, с которой придется столкнуться в процессе выполнения проекта; 2) утверждение, формулирующее общие результаты, которых хотелось бы добиться в процессе выполнения проекта;	2)

	3) комплексная оценка исходных условий и конечного результата по итогам выполнения проекта; 4) все ответы верны.	
8	**Реализация проекта – это:** 1) создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период; 2) наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта; 3) комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение его целей; 4) все ответы верны.	3)
9	**Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?** 1) социальные и инвестиционные; 2) экономические и организационные; 3) экономические и правовые; 4) все ответы верны.	1)
10	**Проект отличается от процессной деятельности тем, что:** 1) процессы менее продолжительные по времени, чем проекты; 2) для реализации одного типа процессов необходим один-два исполнителя, для реализации проекта требуется множество исполнителей; 3) процессы однотипны и цикличны, проект уникален по своей цели и методам реализации, а также имеет четкие срока начала и окончания; 4) все ответы верны.	3)
11	Непосредственное инициирование проекта включает в себя: **1)принятие решения о начале проекта;** 2)анализ проблемы и потребности в проекте; 3)сбор исходных данных; 4)организация и контроль выполнения работ.	1)
12	Критерии, которым должна соответствовать SMART-цель: **1)цель должна быть измеримой, т.е. должны быть указаны конкретные показатели и их значения, по которым определяется степень достижения цели;** 2)цель должна быть сформулирована в одном предложении; 3)цель должна включать в себя перечень ответственных за ее достижение; 4) все ответы верны.	1)
13	Особенность социальных проектов**:** **1)количественная и качественная оценка достижения результатов существенно затруднена;** 2)целью социальных проектов является улучшение экономических показателей системы; 3)сроки проекта четко определены и не требуют корректировки в процессе реализации; 4)основные ограничения связаны с лимитированной возможностью использования технических мощностей.	1)
14	Инновационные проекты отличаются: **1)высокой степенью неопределенности и рисков;** 2)целью проекта является получение прибыли на вложенные средства; 3)необходимостью использовать; функциональные организационные структуры; 4)большим объемом проектной документации	1)
15	Задачи, которые включает формирование концепции проекта: **1)анализ проблемы и потребности в проекте, сбор исходных**	1)

	данных; 2)организация и контроль выполнения работ; 3)утверждение окончательного бюджета проекта; 4)подписание контрактов и контроль за их выполнением.	
16	Концепция проекта: **1)должна быть согласована ключевыми участниками проекта: заказчиком, инвестором, спонсором и др. и обязательно содержит описание целей проекта, его основных параметров;** 2)содержит сводный календарный план проектных работ; 3)должна быть оформлена в виде паспорта проекта; 4)должна содержать концепции по управлению коммуникациями, поставками и контрактами.	1)
17	Основной результат стадии разработки проекта: 1) сводный план осуществления проекта; 2)концепция проекта; 3)достижение цели и получение ожидаемого результата проекта; **4)** все ответы верны.	1)
18	Чем внешне отличается проект документа от его окончательного варианта: 1)надписью «проект» в верхнем поле справа; 2)проект не обязательно оформлять в такой же форме, как будущий документ, достаточно самого текста; 3) проект оформляется на специальном бланке; 4)окончательный документ должен быть прошнурован.	1)
19	Команда проекта – это: 1)совокупность всех заинтересованных в проекте лиц; 2)совокупность действующих как единое целое участников проекта, обеспечивающая под руководством проект-менеджера достижение целей проекта; 3)персонал проекта; 4)все ответы верны.	2)
20	Участники проекта – это: **1)физические лица и организации, которые непосредственно вовлечены в проект или чьи интересы могут быть затронуты при осуществлении проекта;** 2)конечные потребители результатов проекта; 3)команда, управляющая проектом; 4)заказчик, инвестор, менеджер проекта и команда проекта.	1)

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся не отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Подготовка к тестированию требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к данному виду тестирования обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем дисциплинам.

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся эталоны ответов. При подготовке к тестированию, обучающемуся необходимо:

– готовясь к тестированию, проработайте учебный материал по дисциплине, проконсультируйтесь с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;

– четко выясните все условия тестирования заранее, а именно: сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т. п.;

– приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов, выберите правильные (их может быть несколько), на отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;

– в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания, что позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант;

– если встретили чрезвычайно трудный вопрос, не тратьте много времени на него, переходите к другим тестам, вернитесь к трудному вопросу в конце;

– обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тестовые задания.

Тема 1. Концепция управления проектами

1. Проект отличается от процессной деятельности тем, что …

а) проект является непрерывной деятельностью, а процесс – единоразовым мероприятием

б) проект поддерживает неизменность организации, а процессы способствуют ее изменению

в) процессы в организации цикличны, они повторяются, а проект – уникален, он всегда имеет дату начала и окончания

г) процессы в организации регламентируются документально, проекты не требуют документального оформления

2. Проект – это …

а)инженерная, техническая, организационно-правовая документация по реализации запланированного мероприятия

б)ограниченное по времени, целенаправленное изменение отдельной системы с установленными требованиями к качеству результатов, с ограничениями расходования средств и со специфической организацией

в)группа элементов (включающих как людей, так и технические элементы), организованных таким образом, что они в состоянии действовать как единое целое в целях достижения поставленных перед ними целей

г)совокупность работ, продуктов и услуг, производство которых должно быть обеспечено с целью достижения поставленной цели

3. Особенность социальных проектов**...**

а)количественная и качественная оценка достижения результатов существенно затруднена

б)целью социальных проектов является улучшение экономических показателей системы

в)сроки проекта четко определены и не требуют корректировки в процессе реализации

г)основные ограничения связаны с лимитированной возможностью использования технических мощностей

4. Инновационные проекты отличаются …
а)высокой степенью неопределенности и рисков
б)целью проекта является получение прибыли на вложенные средства
в)необходимостью использовать функциональные организационные структуры
г)большим объемом проектной документации
5. Ключевое преимущество управления проектами**...**
а)экономия времени и ресурсов на реализацию проекта за счет применения эффективных методов, технологий и инструментов управления
б)возможность с помощью инструментов планирования смоделировать детально и формализовать реализацию проекта
в)возможность осуществить объективную оценку экономической эффективности инвестиционного проекта
г)формирование эффективной команды по реализации поставленной цели
6.Выберите один или несколько правильных ответов...
Проект можно определить, как:
а) совокупность мероприятий, направленных на достижение уникальной цели и ограниченных по ресурсам и времени
б) систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению
в) системный комплекс плановых (финансовых, технологических, организационных и пр.) документов, содержащих комплексно-системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели
7. Проекты, подверженные наибольшему влиянию внешнего окружения
а)социальные и инвестиционные
б)экономические и инновационные
в)организационные и экономические
8. Полный перечень базовых элементов управления проектом включает в себя...
а) ресурсы, работы, результаты
б) цели, ресурсы, работы
в) время, стоимость, качество
г) ресурсы, работы, результаты, риски
9. С какой целью используются анализ, называемый окончанием фазы, межфазовым шлюзом или убийственными точками?
а)планирование следующей стадии проекта
б)сообщение участникам проекта о контрольных событиях
в)определение, должен ли проект переходить в следующую фазу
г)измерение освоенного объема
10. По отношению к проектам временное означает, что
а)проекты испытывают недостаток во времени
б) каждый проект имеет определенное время начала и окончания
в)предприятие завершится в неопределенное время в будущем
г)проекты могут быть прекращены в любое время
Тема 2. Организационная структура проекта
1. Функциональная структура – это …
а) совокупность линейно-функциональных подразделений, где каждое подразделение выполняет определенные функции, характерные для всех направлений деятельности предприятия
б)временная структура, создаваемая для решения конкретной комплексной задачи (разработки проекта и его реализации)
в) структура, закрепляющая в организационном построении компании два направления руководства – вертикальное (управление функциональными и линейными структурными подразделениями) и горизонтальное (управление проектами)
2. Организационная структура, при которой возможно перераспределение человеческих ресурсов между проектами без реорганизации существующей структуры

а)матричная
б)функциональная
в)линейно-функциональная
г)дивизиональная
3. Организационная структура – это …
а)совокупность элементов организации (должностей и структурных подразделений) и связей между ними
б)команда проекта под руководством менеджера проекта
в)организационно-правовая документация предприятия, реализующего проект
г)документация, регламентирующая процессы, происходящие в организации
4. В какой организационной структуре менеджер проекта имеет максимальное количество полномочий и власти:
а) функциональная
б) проектно-ориентированный
в) слабая матрица
г) сбалансированная матрица
5. В какой организационной структуре команда проекта испытывает максимальный стресс в ходе завершения проекта?
а) проектно-ориентированная
б) функциональная
в) слабая матрица
г) сильная матрица
6. В организации вы один из четырех менеджеров с полной занятостью. Вы все администраторы. В год исполняется 8-10 проектов, в работы по которым вовлекаются около 25% рабочего коллектива организации. Однако эта часть рабочего коллектива не подотчетная вам. Ваша организация может быть лучше всего определена как:
а) функциональная
б) сильная матричная
в) проектно-ориентированная
г) сбалансированная матричная.
7. Каково одно из преимуществ функциональной структуры?
а) все служащие отчитываются одному менеджеру и имеют ясную цепь команд,
б) все служащие отчитываются двум или более менеджерам, но члены команд проектов лояльны функциональным менеджерам.
в) организация сосредоточена на проектах и проектных работах.
г)команды совместно расположены.
8. Вы были назначены на проект, цель которого состоит в том, чтобы направить запросы клиента к диалоговой голосовой системе прежде, чем произойдет связь с оператором. Вы отвечаете за управление рисками в этом проекте. Вы отчитываетесь менеджеру проекта, отвечающему за этот проект и вице-президенту по маркетингу, который разделяет ответственность качество работ. В какой организационной структуре Вы работаете?
а) функциональная организация
б) слабая матричная организация
в) проектно-ориентированная организация
г) сбалансированная матричная организация
9. Вы менеджер проекта, работающий над новым программным продуктом, который ваша компания планирует вывести на рынок. Спонсор проекта сказал Вам, что проект должен быть закончен к 1 сентября. Компания планирует демонстрировать новый программный продукт на торговом показе в конце сентября и поэтому ей нужно, чтобы проект завершился до торгового показа. Однако, спонсор сказал Вам, что бюджет установлен в $85 000 и не может быть увеличен даже на $10 из-за сокращения общего бюджета компании в этом году. Вы должны закончить проект в заданных рамках времени и бюджета. Что из следующего является первичным ограничением для этого проекта?
а)бюджет
б)качество

в)время
г)расписание
10. Что такое офис управления проектами?
а)это подразделение или организация, чья сфера деятельности варьируется от оказания поддержки в управлении проектами до прямого управления проектами
б)совокупность элементов организации (должностей и структурных подразделений) и связей между ними
в)команда проекта под руководством менеджера проекта
г)документация, регламентирующая процессы, происходящие в организации
Тема 3. Управление ценой и качеством проекта
1.Укажите определение качества, которое стандартизовано в международной практике...
а) степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям
б) совокупность свойств и характеристик продукции, обусловливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением
в) совокупность свойств и характеристик продукции или услуг, которые придают им способность удовлетворять потребности в соответствии с назначением
г) все ответы верны

2. Петля (спираль) качества - это...
а) любой документ о соответствии продукта требуемому качеству
б) это программа, регламентирующая конкретные меры в области качества и распределения ресурсов;
в) концептуальная модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения
3. Система контроля будет эффективной при обязательном наличии …
а)планов работ
б)внешнего независимого аудита
в)электронного документооборота
г)программного обеспечения для контроля над выполнением работ
4. Анализ состояния и обеспечение качества в проекте включает …
а)контроль качества в проекте
б)формирование отчетов для оценки выполнения качества
в)процесс проверки соответствия имеющихся результатов контроля качества существующим требованиям
г) все ответы верны
5.Укажите определение качества, которое стандартизовано в международной практике...
а) степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям
б) совокупность свойств и характеристик продукции, обусловливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением
в) совокупность свойств и характеристик продукции или услуг, которые придают им способность удовлетворять потребности в соответствии с назначением
г) все ответы верны

6. Концептуальная модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения – это…
а) любой документ о соответствии продукта требуемому качеству
б) это программа, регламентирующая конкретные меры в области качества и распределения ресурсов
в) петля (спираль) качества
7. Качество проекта это...
а) разговор о качестве
б) качественные различия
в) качественные ухудшения и улучшения
г) все вышеперечисленные
8. Правило десятикратных затрат...

а) затраты на производство некачественной продукции, на обнаружение брака возрастают десятикратно при переходе со на стадию
б) улучшение качества соответствия требованиям может быть достигнуто параллельно со снижением цены (уменьшаются затраты, брак, количество переделок)
в) идентификация брака и реализация действий по управлению несоответствующей продукцией
г) все ответы верны

9. Деятельность по управлению проектом, направленная на достижение соответствия результатов проекта выявленным потребностям и ожиданиям, представляет собой подсистему...
а) управления содержанием
б) управления качеством
-в) управления ресурсами
г) все ответы верны

10.Что из нижеследующего является примером обеспечения качества?
а) инспекция
б)обучение команды
в) диаграмма Парето
г)диаграмма Исикавы

Тема 4. Управление командой проекта

1. Команда проекта - это...
а) совокупность всех заинтересованных в проекте лиц;
б) совокупность действующих как единое целое участников проекта, обеспечивающая под руководством проект-менеджера достижение целей проекта
в) персонал проекта
г) все ответы верны

2.Стадии развития команды....
а) формирование, штормы/волнения, выработка правил игры, рекорды/слаженная работа, расформирование
б) выработка правил игры, формирование штормы/волнения, рекорды/слаженная работа, расформирование
в) рекорды/слаженная работа, выработка правил игры, формирование штормы/волнения, расформирование
г) все ответы верны

3. Участники проекта – это …
а)физические лица и организации, которые непосредственно вовлечены в проект или чьи интересы могут быть затронуты при осуществлении проекта
б)конечные потребители результатов проекта
в)команда, управляющая проектом

4.В какой организационной структуре команда проекта испытывает максимальный стресс в ходе завершения проекта?
а) проектно-ориентированная
б) функциональная
в) слабая матрица
г) сильная матрица

5. Команда проекта состоит из:
а)менеджера проекта, команды управления проектом и других членов команды проекта
б) всех заинтересованных в проекте лиц
в) участников проекта, под руководством проект-менеджера
г) персонал проекта

6.Менеджер проекта обычно НЕ отвечает за...
а) управление дорогостоящими рисками проекта
б) планирование работ и координацию исполнителей
в) принятие решения об экономической привлекательности проекта и выделении инвестиций
г) все ответы верны

7.Какой момент Вы считаете наиболее удачным для назначения менеджера проекта...
а) когда готов план проекта, чтобы менеджер проекта приступил к контролю выполнения работ
б) как только будет заключен контракт с заказчиком
в) как только будет получено подтверждение от заказчика, что его удовлетворяют предложенные сроки и бюджет проекта и можно приступать к работе
г) все ответы верны

8.Основная задача руководителя проекта при формировании и создании проектной команды заключается в...
а) привлечении в проект лучших специалистов
б) формировании проектной команды по принципу «как можно меньше заплатить, как можно больше получить»
в) формировании объединенной едиными целями и ценностями группы, состоящей из людей из разных организационных и профессиональных культур
г) все ответы верны

9.В команду Вашего проекта включен сотрудник очень высокой квалификации. Ему очень интересен проект, и он рад участию в нем. Какой стиль управления предпочтителен по отношению к данному сотруднику...
а) делегирование
б) привлечение к управлению
в) инструктирование
г) все ответы верны

10.Если менеджер проекта не может разрешить трудность в проекте на своем уровне полномочий, он должен обратиться...
а) к куратору проекта
б) к руководителю профильного подразделения компании
в) к заказчику
г) все ответы верны

Тема 5. Процессы управления проектами
1. Непосредственное инициирование проекта включает в себя …
а)принятие решения о начале проекта
б) анализ проблемы и потребности в проекте
в) сбор исходных данных
г) организация и контроль выполнения работ
2. Инициация проекта – это стадия процесса управления проектом, результатом которой является:
а)санкционирование начала проекта
б)утверждение сводного плана
в)окончание проектных работ
3. Стратегия проекта – это …
а)желаемый результат деятельности, достигаемый в итоге успешного осуществления проекта в заданных условиях его выполнения
б)направления и основные принципы осуществления проекта
в)получение прибыли
г)причина существования проекта
4. Задачи, которые включает формирование концепции проекта
а)анализ проблемы и потребности в проекте, сбор исходных данных
б)организация и контроль выполнения работ
в)утверждение окончательного бюджета проекта
г)подписание контрактов и контроль за их выполнением
5. Критерии, которым должна соответствовать SMART-цель..
а)цель должна быть измеримой, т.е. должны быть указаны конкретные показатели и их значения, по которым определяется степень достижения цели

б)цель должна быть сформулирована в одном предложении
в)цель должна включать в себя перечень ответственных за ее достижение
6. Концепция проекта …
а) должна быть согласована ключевыми участниками проекта: заказчиком, инвестором, спонсором и др. и **обязательно содержит описание целей проекта, его основных параметров**
б) содержит сводный календарный план проектных работ
в) должна быть оформлена в виде паспорта проекта
г)должна содержать концепции по управлению коммуникациями, поставками и контрактами
7. Факторы, которыми характеризуются проектные риски и на основе которых формируется план управления рисками...
а)рисковое событие и вероятность наступления рискового события
б)степень агрессивности внешней среды
в)уровень инфляции
г)конкурентная среда
8. Основной результат стадии разработки проекта...
а)сводный план осуществления проекта
б)концепция проекта
г)достижение цели и получение ожидаемого результата проекта
9. Предметная область проекта – это …
а)содержание и объем проектных работ, совокупность продуктов и услуг, производство которых должно быть обеспечено в результате завершения осуществляемого проекта
б)желаемый результат деятельности, достигаемый в итоге успешного осуществления проекта в заданных условиях его выполнения
в)направления и основные принципы осуществления проекта
г)территория реализации проекта
10. Календарный план – это …
а)документ, устанавливающий полный перечень работ проекта, их взаимосвязь, последовательность и сроки выполнения, продолжительности, а также исполнителей и ресурсы, необходимые для выполнения работ проекта
б)сетевая диаграмма
в)план по созданию календаря
г)документ, устанавливающий основные ресурсные ограничения проекта

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения тестовых заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся не отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по выполнению тестовых заданий

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся эталоны ответов. При подготовке к тестированию, обучающемуся необходимо:

– готовясь к тестированию, проработайте учебный материал по дисциплине, проконсультируйтесь с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;

– четко выясните все условия тестирования заранее, а именно: сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т. п.;

– приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов, выберите правильные (их может быть несколько), на отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;

– в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания, что позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант;

– если встретили чрезвычайно трудный вопрос, не тратьте много времени на него, переходите к другим тестам, вернитесь к трудному вопросу в конце;

– обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

1. Понятие организационной структуры управления проектом
2. Порядок подготовки предприятий и организаций к сертификации на соответствие требованиям международных стандартов ИСО 9000
3. Какие задачи решаются в рамках управления коммуникациями проекта в фазе разработки

Вариант 2

1. Функциональная организационная структура: характеристика, преимущества и недостатки
2. Обучение и тестирование персонала, обслуживающего проект
3. Период окупаемости проекта

Вариант 3

1. Матричная организационная структура: характеристика, преимущества и недостатки
2. Ресурсы проекта: материальные, финансовые, трудовые
3. Что можно рассматривать в качестве финансового результата проекта

Вариант 4

1. Модели стандарты проектного бизнеса: понятие, характеристики моделей
2. Управление коммуникациями проекта
3. Что представляет собой управление закупками

Вариант 5

1. Стандарты проектного бизнеса: понятие, виды и их характеристика. Система обучения и сертификации PM
2. Корпоративное управление проектами. Понятие портфеля проектов. Особенности «портфельного менеджмента», отличия от управления отдельными проектами
3. Диаграмма Ганта

Вариант 6

1. Процессы управления проектом: понятие и их взаимодействие
2. Руководитель проекта. Основные стили руководства. Цели, роль руководителя проекта
3. Контрольные точки проекта

Вариант 7

1. Жизненный цикл проекта: понятие, фазы
2. Основные показатели эффективности проекта
3. Календарный график проекта

Вариант 8

1. Проекционная схема управления проектом: понятие, содержание уровней
2. Маркетинг проекта
3. Офис управления проектом (PMO): понятие, содержание структуры и работ

Вариант 9

1. Управление командой проекта: формирование и развитие команды
2. Методы управления проектными рисками

3. Окружающая среда и участники проекта: понятие состав

Вариант 10

1. Базовые элементы управления проектом и правило «магического треугольника»
2. Требования к информационному обеспечению на разных уровнях управления
3. Управление рисками проекта: дерево решений

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Основная часть работы демонстрирует большое количество прочитанных автором работ. Вся необходимая информация проанализирована, вычленена, логически структурирована. Оформление работы соответствует требованиям, библиография, приложения оформлены на отличном уровне.
«Не зачтено»	Скупое основное содержание указывает на недостаточное число прочитанной литературы. В работе наблюдается отсутствие ссылок, плагиат, не выдержан стиль, неадекватное использование терминологии. По оформлению наблюдается ряд недочетов: не соблюдены основные требования, а библиография с приложениями содержат много ошибок.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Контрольная работа является одной из форм самостоятельной работы обучающихся заочной формы обучения по освоению учебного материала.

Приступать к выполнению контрольной работы следует после изучения теоретического материала. Контрольная работа выполняется на компьютере, распечатывается на бумаге формата А4, параметры: поля - левое -3 см, правое - 1,5 см, верхнее и нижнее - 2 см., шрифт TNR, выравнивание по ширине, интервал - 1,5, шрифт 14, абзацный отступ - 1,25. Объем не должен превышать 18 листов. В работе должны быть указаны названия всех вопросов. Страницы необходимо пронумеровать, должны быть оставлены поля для замечаний преподавателя, вопросы выделить в тексте работы, а их названия продублировать (с указанием номера вопроса по заданию). В конце работы привести список использованной литературы (не менее 5 источников). Работу нужно подписать и поставить дату ее выполнения. Собеседование по контрольной работе проводится на экзаменационной сессии, по графику работы преподавателя. Контрольная работа, выполненная по неправильно выбранному варианту, возвращается без проверки.

Задания по контрольной работе выдаются индивидуально каждом обучающемуся. Тему и вариант контрольной работы студент определяет по приведенной ниже таблице.

Номера вариантов контрольного задания

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1
2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2
3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4
5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5
6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6
7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7
8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8
9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Задания 1-35	Задания 1-8	Задания 1-5

Задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ

1. Раскройте основное содержание понятие проекта и управления проектами
2. Что представляет собой проекционная схема управления проектом
3. Какие существуют модели (стандарты) проектного бизнеса, охарактеризуйте их
4. Какие существуют стандарты проектного бизнеса, охарактеризуйте их: понятие, виды и иххарактеристика
5. Охарактеризуйте проектно-целевую организационную структуру, ее сильные и слабые стороны,оптимальное применение
6. Назовите базовые элементы управления проектом и раскройте их сущность
7. Назовите и раскройте сущность основных участников проекта (окружающая среда)
8. Какие требования предъявляются к менеджеру проекта / проект -менеджеру
9. Охарактеризуйте функциональную организационную структуру
10. Охарактеризуйте матричную организационную структуру
11. Назовите примерный состав команды управления проектом и требования, предъявляемые к ним
12. Что понимается под офисом управления проектом (PMO)
13. Раскройте основные характеристики команды проекта: профессиональная, возрастной состав,функциональная структура, уровни управления, распределение ответственности
14. Что представляет собой жизненный цикл проекта и какими фазами представлен
15. В чем заключается мотивация и стимулирование команды проекта
16. Назовите и охарактеризуйте основные процессы управления проектом
17. Что представляет собой классификация типов проектов
18. Раскройте сущность и содержание группы процессов инициации
19. Какая роль отводиться менеджеру проекта, его цели и основные стили работы
20. Раскройте сущность и содержание группы процессов планирования
21. Какие методы применяются для оценки эффективности инвестиционного проекта
22. Раскройте сущность и содержание группы процессов исполнения
23. Назовите основные показатели эффективности проекта
24. Раскройте сущность и содержание группы процессов мониторинга и управления
25. Раскройте сущность и содержание группы завершающих процессов
26. Раскройте сущность и содержание планирование содержания
27. Что включают в себя ресурсы проекта: материальные, финансовые, трудовые
28. Что такое контрольные точки и какие цели преследуются при этом
29. Что понимается под декомпозицией задач проекта
30. В чем сущность проекционной схемы управления проектами
31. Раскройте содержание сущность моделей проектного бизнеса IPMA, PMI, ISO
32. Раскройте сущность диаграммы Ганта
33. Раскройте основное понятие Устава проекта, его значение и содержание

34. Что такое конфликт и какие существуют пути его разрешения в управлении командой проекта

35. Основанные методы управления проектами

Задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ

1. Установите соответствие термина и его определения...

1. **Команда проекта**	А) группа специалистов, работающих над реализацией проекта, представляющих интересы различных участников проекта и подчиняющихся управляющему проектом
2. **Коммерческая эффективность**	Б) разница между доходами и расходами участников проекта, возникающими вследствие его реализации (чистые денежные потоки по проекту)
3. **Коммуникации**	В) процессы, связанные с обеспечением своевременного и соответствующего формирования, сбора, распространения, хранения и окончательного размещения проектной информации
4. Заинтересованные стороны проекта	**Г)лица или организации, активно вовлеченные в проект и/или интересы которых могут быть затронуты выполнением проекта**

2. Установите соответствие термина и его определения...

1. Бюджет проекта (Project budget)	А) утвержденное запланированное распределение финансовых средств проекта по различным основаниям: статьям затрат, временным периодам, участникам проекта, решаемым задачам, компонентам ожидаемых результатов, элементам организационной структуры проекта и т. п.
2. **Контроль качества**	Б) комплекс технических и технологических мероприятий по проверке соответствия продукции, процедур и процессов проекта требованиям качества, анализу отклонений и внесению необходимых корректирующих воздействий
3. **Критический путь**	В) последовательность плановых операций, определяющая продолжительность проекта. Обычно является самым продолжительным путем в проекте
4. **Декомпозиция**	Г) деление крупных задач на более мелкие

3. Установите соответствие термина и его определения...

1. **Контроль**	А) систематически протекающий процесс обработки информации, предназначенный для выявления различий между плановыми величинами и величинами, взятыми для сравнения, а также анализа выявленных отклонений
2. Бюджет проекта	Б) сметная стоимость, распределенная по периодам выполнения проекта
3.Базовый план проекта	В) первоначальный план проекта с утвержденными изменениями
4 Жизненный цикл проекта	Г) полный набор последовательных фаз проекта, название и число которых определяется исходя из технологии производства работ и потребностей контроля со стороны организации или организаций, вовлеченных в проект.

4. Установите соответствие термина и его определения...

1. Изменения проекта (Project Changes)	А) модификация ранее согласованных продуктов и услуг сроков исполнения и стоимости работ, используемых ресурсов, управленческих и технологических процессов и т. п.
2. Изменения	Б) увеличение или уменьшение характеристик элементов проекта. Пересмотр базового плана проекта. Подразумевает документально оформленные и утвержденные изменения
3. Календарный план проекта (Project Schedule)	В) перечень планируемых работ проекта со сроками исполнения и ответственными лицами, подготовленный в соответствующей форме, определенной планом управления

	проектом
4. Расписание проекта	Г) плановые даты для выполнения работ и плановые даты для наступления контрольных (ключевых) событий («вех») проекта

5. Установите соответствие термина и его определения...

1. Инвестор проекта	А) участник проекта, осуществляющий финансирование проекта и заинтересованный в достижении финансовых результатов проекта. Инвестор вступает в контрактные отношения с заказчиком, осуществляет расчеты с другими участниками по мере выполнения проекта.
2. **Проект-менеджер**	Б) управляющий проектом, ответственный за успешную реализацию проекта, руководящий командой и координирующий действия всех участников проекта, владеющий разнообразными методами, позволяющими принимать обоснованные решения на протяжении всей жизни проекта
3. **Проектно-матричные структуры**	В) структуры управления проектом, созданные на основе функциональной структуры управления, отношения в которой базируются на прямых вертикальных связях руководства – подчинения
4. **Проектный контракт**	Г) юридический документ, согласие двух или более сторон на установление, изменение или прекращение гражданских прав и обязанностей в установленные сроки

6. Установите соответствие термина и его определения...

1. Менеджер проекта	А) лицо, ответственное за достижение целей проекта в рамках установленных сроков и бюджета проекта
2. Спонсор проекта	Б) лицо (или группа лиц), назначаемое из числа высших менеджеров компании для поддержки проекта формальными властными полномочиями, т. е. выступающее связующим звеном между проектом и обычным порядком принятия решений в компании, а также оказывающее всестороннюю помощь проектной команде, не являясь ее участником
3. Участник проекта	В) лицо или организация, участвующая в проекте, либо зависящая от его результатов
4. Стейкхолдер проекта	Г) это все заинтересованные, или причастные, лица, которые хоть как-то относятся к проекту: от поставщиков до сотрудников

7. Установите соответствие термина и его определения...

1. Мегапроект	А) целевая программа (крупный инвестиционный проект), содержащая совокупность взаимосвязанных проектов, объединенных общей целью, выделенными ресурсами и отпущенным на их выполнение временем
2. Мультипроект	Б) комплексный проект или программа, состоящая из ряда монопроектов и требующая применения особого управления
3. Монопроект	В) проект, направленный на решение преимущественно одной задачи (обычно в рамках предприятия)
4. **Проект**	Г) ограниченное во времени, целенаправленное изменение отдельной системы с установленными требованиями по стоимости и качеству результатов и специфической организацией

8. Установите соответствие между критерием SMART и его смыслом:

1. Specific (Конкретность)	А)определение временного триггера / промежутка, по наступлению / окончанию которого должна быть достигнута цель (выполнена задача)
2. Measurable	Б)определение истинности цели. действительно ли

(Измеримость)	выполнение данной задачи позволит достичь желаемой цели
3. Attainable (Достижимость)	В)объясняется, за счет чего планируется достигнуть цели. и возможно ли ее достигнуть вообще
4. Relevant (Уместность)	Г)объясняется, в чем будет измеряться результат
5. Time-bound (Ограниченность во времени)	Д)объясняется, что именно необходимо достигнуть

Задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ

Задание 1. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Ваша компания производит аксессуары для кухонь. Она вводит новую продуктовую линейку аксессуаров в измененном цветовом дизайне и предназначенных для кухонь, покупаемых для небольших помещений. Новые аксессуары будут предлагаться, начиная с весеннего выпуска каталога. Что из следующего верно?

1. Это - проект, потому что эта новая линейка продуктов никогда не производилась и не продавалась этой компанией прежде.
2. Это - постоянная деятельность, потому что компания занимается производством кухонного оборудования и аксессуаров. Изменение цветового дизайна и особенностей - просто новое направление в существующем процессе
3. Это - постоянная деятельность, потому что новая линия продуктов будет продаваться постоянно. Этот процесс не является временным
4. Это - не проект и не постоянная деятельность. Это - вывод нового продукта, не затрагивающий постоянную деятельность.

Задание 2. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Вы менеджер проекта в компании по производству документальных фильмов. Президент компании хочет получить новый документальный фильм и требует сделать фильм лучшим в истории этой компании. Он гарантирует Вам полную свободу в использовании любых ресурсов, чтобы сделать этот проект быстро. Однако, лучший оператор в компании в настоящее время работает над другим проектом. Что из следующего верно?

1. Первичное ограничение - время, потому что президент хочет получить фильм как можно скорее.
2. Ресурсы - первичное ограничение. Даже при условии, что президент дал Вам свободу действий в использовании ресурсов, Вы предполагаете, что он не имел в виду тех, кто активно работает в других проектах.
3. Расписание - первичное ограничение. Оператор не будет доступен в течение трех недель, так что придется провести корректировку расписания.
4. Первичное ограничение - качество, потому что президент хочет, чтобы это был лучший фильм, когда-либо созданный в компании. Он дал Вам свободу действий, чтобы использовать любые ресурсы, необходимые для исполнения работ.

Задание 3. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.? Вы менеджер проекта в сельскохозяйственной компании. Вы только что закончили и получили утверждение Описания содержания для вашего нового проекта Natural Bug Busters. Ключевой участник (Стейкхолдер) сообщил Вам, что в Описании содержания отсутствует один из важных результатов поставки проекта, который, по его мнению, является критическим фактором успеха. Что Вы должны сделать?

1. Сообщить участнику, что работа, не указанная в Описании содержания, исключается из проекта.
2. Изменить Описание содержания, чтобы отразить новый результат поставки.
3. Сообщить участнику, что этот результат может быть включен в следующий проект, так как Описание содержания проекта уже утверждено.
4. Изменить Описание содержания после получения от него одобренного запроса на изменение.

Задание 4. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Вам предлагают инвестировать в проект сумму в размере 150 тысяч рублей. И говорят, что проект будет приносить в среднем 50 тысяч рублей в год чистой прибыли. Рассчитайте срок окупаемости проекта

Задание 5. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Вам предлагают инвестировать в проект сумму в размере 150 тысяч рублей. И говорят, что проект будет приносить в среднем 50 тысяч рублей в год чистой прибыли. Во время осуществления проекта, каждый год будет тратиться порядка 20 тысяч рублей на всевозможные издержки. То есть мы уже можем получить значение ПЧсг — вычтя из 50 тысяч рублей (чистой прибыли за год) 20 тысяч рублей (расход за год). Рассчитайте срок окупаемости проекта.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся проверки остаточных знаний по дисциплине позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя тестирование позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер Задания	Задание	Правильный ответ
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Ваша компания производит аксессуары для кухонь. Она вводит новую продуктовую линейку аксессуаров в измененном цветовом дизайне и предназначенных для кухонь, покупаемых для небольших помещений. Новые аксессуары будут предлагаться, начиная с весеннего выпуска каталога. Что из следующего верно? 1. Это - проект, потому что эта новая линейка продуктов никогда не производилась и не продавалась этой компанией прежде. 2. Это - постоянная деятельность, потому что компания занимается производством кухонного оборудования и аксессуаров. Изменение цветового дизайна и особенностей - просто новое направление в существующем процессе 3. Это - постоянная деятельность, потому что новая линия продуктов будет продаваться постоянно. Этот процесс не является временным 4. Это - не проект и не постоянная деятельность. Это - вывод нового продукта, не затрагивающий постоянную деятельность. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	1 Это проект, т. к. имеет четкий старт, определенный бюджет, ресурсы, планирование и т. д.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Вы менеджер проекта в компании по производству документальных фильмов. Президент компании хочет получить новый документальный фильм и требует сделать фильм лучшим в истории этой компании. Он гарантирует Вам полную свободу в использовании любых ресурсов, чтобы сделать этот проект быстро. Однако, лучший оператор в компании в настоящее время работает над другим проектом. Что из следующего верно? 1. Первичное ограничение - время, потому что президент хочет получить фильм как можно скорее. 2. Ресурсы - первичное ограничение. Даже при условии, что президент дал Вам свободу действий в использовании ресурсов, Вы предполагаете, что он не имел в виду тех, кто активно работает в других проектах. 3. Расписание - первичное ограничение. Оператор не будет доступен в течение трех недель, так что придется провести корректировку расписания. 4. Первичное ограничение - качество, потому что президент хочет, чтобы это был лучший фильм, когда-либо созданный в	4 Основным требованием президента компании является сделать лучший фильм в истории компании, исходя из этого первостепенно необходимо сделать упор на качество

	компании. Он дал Вам свободу действий, чтобы использовать любые ресурсы, необходимые для исполнения работ. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Вы менеджер проекта в сельскохозяйственной компании. Вы только что закончили и получили утверждение Описания содержания для вашего нового проекта Natural Bug Busters. Ключевой участник (Стейкхолдер) сообщил Вам, что в Описании содержания отсутствует один из важных результатов поставки проекта, который, по его мнению, является критическим фактором успеха. Что Вы должны сделать? 1. Сообщить участнику, что работа, не указанная в Описании содержания, исключается из проекта. 2. Изменить Описание содержания, чтобы отразить новый результат поставки. 3. Сообщить участнику, что этот результат может быть включен в следующий проект, так как Описание содержания проекта уже утверждено. 4. Изменить Описание содержания после получения от него одобренного запроса на изменение. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	4 Изменить Описание содержания, чтобы отразить новый результат поставки
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Вы - менеджер проекта перспективной фермы-маслодельни. Ферма предлагает свои молочные продукты в регионе и расширяет свои операции соседнем регионе. Сейчас происходит процесс покупки и аренды молочных ферм. Вы отвечаете за сетевые коммуникации этого проекта. Приближается важная директивная дата, которая зависит от успешного завершения стадии тестирования. Вы выявили некоторые проблемы с вашими аппаратными средствами в стадии тестирования и обнаружили, что аппаратные средства не совместимы с другим оборудованием сети. Вы предпринимаете корректирующие действия и обмениваете аппаратные средства на более совместимое оборудование. Что из следующего верно? 1. Это - не корректирующее действие, поскольку корректирующее действие предполагает использование человеческих, а не материальных ресурсов проекта.	26 Это корректирующее действие – замена оборудования на совместимое, что позволит проекту вернуться к плану и завершить тестирование в срок

	2. Корректирующее действие предпринято, чтобы будущие результаты проекта соответствовали плану проекта. 3. Корректирующее действие не нужно в этом случае, поскольку не затрагивает будущие результаты проекта. 4. Корректирующее действие служит запросом на изменение, чтобы авторизовать замену оборудования. 5. Это предупреждающее действие. 6. Решение направлено на обеспечение директивной даты. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Вы - менеджер проекта «Комитет по идеям». Проектный комитет только что выбрал проект, который Вы рекомендовали для реализации. Ваш проект состоит в производстве миниатюрных медведей, которые будут крепиться к модным футболкам, производимых Вашей компанией. Медведи будут одеты в футболку того же дизайна, к которой они прикреплены. Спонсор Вашего проекта думает, что Вы действительно удивили руководство, и хочет, чтобы вы приступили к производственному процессу сразу же. Каков ваш ответ? 1. Согласиться со спонсором проекта, потому что они - ваши боссы, и они имеют большие полномочия власть в компании. 2. Требовать, чтобы был установлен предварительный бюджет, и чтобы к нему был присоединен перечень ресурсов, чтобы предупредить других менеджеров о требованиях этого проекта. Это должно быть опубликовано и подписано другими менеджерами, на которых влияет этот проект. 3. Требовать, чтобы Устав проекта был опубликован и подписан всеми участниками до начала проекта. 4. Требовать, чтобы был написан Устав проекта, чтобы включить необходимые ресурсы, бюджет, и полномочия менеджера проекта. Менеджер проекта - единственный, кто должен видеть этот документ, поскольку позже будут распространены другие документы, которые содержат все детали Устава. 5. Можно приступить к работе, т.к. это хорошее предложение. 6. С момента подписания Устава проекта, менеджер проекта вступает в официальные права. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	36 Требовать, чтобы устав проекта был опубликован и подписан всеми участниками до начала проекта, т. к. устав – это основной проектный документ, Менеджер проекта получает официальные полномочия по поводу ресурсов

<table>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Заинтересованные стороны проекта - это люди, группы или организации, которые влияют на проект или затронуты его решениями и результатами. Установите соответствие между понятиями и их определениями.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Менеджер проекта</td><td>А</td><td>Лицо, ответственное за достижение целей проекта в рамках установленных сроков и бюджета проекта</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Спонсор проекта</td><td>Б</td><td>Лицо (или группа лиц), назначаемое из числа высших менеджеров компании для поддержки проекта формальными властными полномочиями, т. е. выступающее связующим звеном между проектом и обычным порядком принятия решений в компании, а также оказывающее всестороннюю помощь проектной команде, не являясь ее участником</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Участник проекта</td><td>В</td><td>Лицо или организация, участвующая в проекте, либо зависящая от его результатов</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Стейкхолдер проекта</td><td>Г</td><td>Все заинтересованные, или причастные, лица, которые хоть как-то относятся к проекту: от поставщиков до сотрудников</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Группа специалистов, работающих над реализацией проекта, представляющих интересы различных участников проекта и подчиняющихся управляющему проектом</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1А2Б3В4Г</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Проекты различаются по уровню, масштабам изменений, широте охвата, по требованиям к качеству и способам его обеспечения, по совокупности проектов, по уровню участников, по характеру целевой задачи, по объекту инвестиционной деятельности, по главной причине возникновения проекта.</td><td>1А2Б3В4Г</td></tr>
</table>

Соотнесите типы проектов с их классификационными признаками.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Тип проекта		Классификационный признак	
1	Мегапроект	А	Целевая программа (крупный инвестиционный проект), содержащая совокупность взаимосвязанных проектов, объединенных общей целью, выделенными ресурсами и отпущенным на их выполнение временем
2	Мультипроект	Б	Комплексный проект или программа, состоящая из ряда монопроектов и требующая применения особого управления
3	Монопроект	В	Проект, направленный на решение преимущественно одной задачи (обычно в рамках предприятия)
4	Международные	Г	Их отличает важная роль в экономике и политике тех стран, для которых они разрабатываются. Эти проекты основаны на взаимодополняющих отношениях и возможностях партнеров
		Д	Направлен на решение или смягчение какой-либо социальной проблемы или удовлетворение социальной потребности (например, благотворительность, образование, здравоохранение, культура и т.д.)

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Участники проекта - это физические или юридические лица, которые непосредственно вовлечены в реализацию проекта, либо чьи интересы могут быть затронуты при осуществлении проекта. Соотнесите участника проекта с его функциями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td colspan="2">Участник проекта</td><td colspan="2">Функции</td></tr><tr><td>1</td><td>Инвестор проекта</td><td>А</td><td>Участник проекта, осуществляющий финансирование проекта и заинтересованный в достижении финансовых результатов проекта. Инвестор вступает в контрактные отношения с заказчиком, осуществляет расчеты с другими участниками по мере выполнения проекта</td></tr><tr><td>2</td><td>Проект-менеджер</td><td>Б</td><td>Управляющий проектом, ответственный за успешную реализацию проекта, руководящий командой и координирующий действия всех участников проекта, владеющий разнообразными методами, позволяющими принимать обоснованные решения на протяжении всей жизни проекта</td></tr><tr><td>3</td><td>Заказчик проекта</td><td>В</td><td>Это физическое или юридическое лицо, которое утверждает требования к результату проекта, будущий владелец результатов проекта</td></tr><tr><td>4</td><td>Инициатор проекта</td><td>Г</td><td>Это организация или конкретное физическое лицо, являющееся автором идеи проекта, подготовившим предложение по осуществлению проекта и его предварительное обоснование</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Лицо (или группа лиц), назначаемое из числа высших менеджеров компании для поддержки проекта формальными властными полномочиями, т. е. выступающее связующим звеном между проектом и обычным порядком принятия решений в компании, а также оказывающее всестороннюю помощь проектной команде, не являясь ее участником</td></tr></table>	1А2Б3В4Г

<table>
<tr><td></td><td>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Управление проектами - интегрированный процесс. Действия в одном направлении обычно влияют и на остальные направления. Такая взаимосвязь заставляет балансировать между задачами проекта - часто улучшение в одной области может быть достигнуто лишь за счет ухудшения в другой. Для лучшего понимания интегрированной природы управления проектами стандарт PMI описывает его через процессы, и их взаимосвязи. Стандарт разделяет все процессы управления проектами на пять групп. Соотнесите группу процесса с его характеристиками.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца.<table><tr><td colspan="2">Группа процесса</td><td colspan="2">Характеристика</td></tr><tr><td>1</td><td>Группа процессов инициации</td><td>А</td><td>Определяет и авторизует проект или фазу проекта.</td></tr><tr><td>2</td><td>Группа процессов планировани я</td><td>Б</td><td>Определяет и уточняет цели и планирует действия, необходимые для достижения целей и содержания, ради которых был предпринят проект</td></tr><tr><td>3</td><td>Группа процессов исполнения.</td><td>В</td><td>Объединяет человеческие и другие ресурсы для выполнения плана управления проектом данного проекта</td></tr><tr><td>4</td><td>Группа процессов мониторинга и управления.</td><td>Г</td><td>Регулярно оценивает прогресс проекта и осуществляет мониторинг, чтобы обнаружить отклонения от плана управления проектом, и, в случае необходимости, провести корректирующие действия для достижения целей проекта.</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Формализует приемку продукта, услуги или результата и подводит проект или фазу проекта к правильному завершению</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>1А2Б3В4Г</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Работа над проектом – это увлекательное и многозадачное путешествие, требующее тщательного планирования и последовательной реализации. Профессиональный руководитель проекта – это своего рода навигатор, который определяет курс и приводит команду к успеху. Рассмотрите ключевые этапы проектной работы и то, как успешное завершение каждого из них содействует общему успеху проекта. Соотнесите виды работ над проектом с содержанием их деятельности.</td><td>1А2Б3В4Г</td></tr>
</table>

	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Этап</th><th colspan="2">Содержание работ</th></tr><tr><td>1</td><td>Погружение в проект</td><td>А</td><td>Актуальность проекта→ Постановка цели и задач→ Формулировка проблемы</td></tr><tr><td>2</td><td>Организационный</td><td>Б</td><td>Организация групп → Распределение ролей в группах→ Планирование работы в группах</td></tr><tr><td>3</td><td>Осуществление деятельности</td><td>В</td><td>Поиск необходимой информации → Сбор данных→ Изучение теоретических положений, необходимых для решения поставленных задач → Консультация с экспертами</td></tr><tr><td>4</td><td>Мониторинг и управление</td><td>Г</td><td>Определение процессов которые нужны для конкретного проекта команды → Наблюдение и управление работами → Обеспечивает обратную связь → Применение корректирующих или предупреждающих действий</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Демонстрация результатов → умещение преподнести материал → Отвечать на вопросы →Предоставить продукт проектной деятельности</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. При формулировке цели проекта рекомендуется следовать принципу «от общего к частному», не пропуская промежуточных этапов подготовки. Укажите правильную последовательность действий от начала до завершения проектирования целей проекта: 1) формулирование; 2) структурирование; 3) согласование; 4) утверждение. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1234
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Планирование стоимости проекта (бюджетирование) — это процесс определения стоимости работ и формирования на этой основе бюджета проекта. Укажите правильную последовательность действий по планированию стоимости проекта: 1) определение стоимости использования ресурсов (материальных и трудовых); 2) определение стоимости каждой проектной работы, исходя из	1234

	объема затрачиваемых на выполнение ресурсов и их стоимости; 3) определение стоимости всего проекта; 4) формирование согласование и утверждение бюджета проекта. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Жизненный цикл проекта — это последовательность этапов, которые проходит проект до полного его завершения и получения результата. Количество этапов проекта может меняться в зависимости от масштаба, специфики, условий реализации. Последовательность этапов процесса разработки и реализации проекта. Укажите правильную последовательность этапов ЖЦП: 1) появление замысла (идеи проекта); 2) определение целей деятельности; 3) разработка плана деятельности (мероприятий, заданий, ресурсов, критериев оценки и т.д.); 4) составление бюджета проекта; 5) реализация проекта. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	12345
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Мониторинг и контроль — один из ключевых процессов в управлении любым проектом, который имеет большое значение для успешного достижения бизнес-целей. Эти процессы позволяют осуществлять контроль, принимать обоснованные решения и вносить коррективы в ответ на изменения в ходе жизненного цикла проекта. Укажите правильную последовательность стадий процедуры мониторинга проекта: 1) инициация мониторинга проекта; 2) определение набора необходимых показателей, правил и процедур оценки; 3) формирование базы данных, касающейся проекта, подлежащего мониторингу; 4) предварительный анализ данных, касающихся проекта; 5) окончание процедуры мониторинга. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	12345
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Конфликт рассматривают как последовательность качественно различных стадий развития конфликтной ситуации. Укажите правильную последовательность стадий развития конфликтной ситуации в управлении проектами: 1) скрытая стадия; 2) осознание; 3) персонализация(инцидент); 4) выраженная стадия; 5) последствия; 6) разрешение. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	123456

Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Ваша некоммерческая организация готовится к проведению своего первого ежегодного пятикилометрового забега в городском парке. Вы работали в подобном проекте два года назад, когда был организован десятикилометровый пробег. Какой из входов процесса разработки Устава проекта мог бы быть полезен в вашем новом проекте? Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Историческая информация проекта организации десятикилометрового забега. вы могли бы собрать полезную проектную информацию, так как новый проект похож по сути
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. На одном из сайтов в интернет вы узнали, что конкурирующая компания выводит на рынок услугу, аналогичную создаваемой в вашем проекте. Что вы будете делать? Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Сообщите Заказчику проекта новую информацию, и проанализируете с ним целесообразность дальнейшего продолжения проекта или разработаете план устранения влияния конкурентов на уровень продаж создаваемой услуги
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Компания попросила у вас охарактеризовать вашего бывшего коллегу. Вы приняли некоторые его проекты и уверены, что в этих проектах были недостатки в определении содержания и что это привело к доработке двух проектов. Каков будет ваш ответ? Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Сообщить компании, что в его работе имелись некоторые недостатки, но часть его работ отлична, в конце концов, некоторые из его проектов прошли хорошо, т. е. как есть
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Вам предлагают инвестировать в проект сумму в размере 150 тысяч рублей. И говорят, что проект будет приносить в среднем 50 тысяч рублей в год чистой прибыли. Рассчитайте срок окупаемости проекта. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Срок окупаемости = 150 тыс. руб. /50 тыс. руб.=3 года
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Вам предлагают инвестировать в проект сумму в размере 150 тысяч рублей. И говорят, что проект будет приносить в среднем	ПЧсг= 50 тыс.руб.-20 тыс. руб. =30 тыс. руб. Срок окупаемости= 150

	50 тысяч рублей в год чистой прибыли. Во время осуществления проекта, каждый год будет тратиться порядка 20 тысяч рублей на всевозможные издержки. То есть мы уже можем получить значение ПЧсг — вычтя из 50 тысяч рублей (чистой прибыли за год) 20 тысяч рублей (расход за год). Рассчитайте срок окупаемости проекта. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	тыс. руб. /30 тыс. руб.=5лет

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

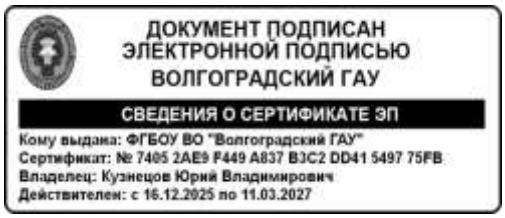
Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий
и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
24.06.2026г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.О.06 Менеджмент персонала

Уровень высшего образования Магистратура
Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»
Форма обучения Очная/заочная
Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград
2026 г.

Автор:

Доцент	А.Г. Досова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Заведующий кафедрой	Е.Н. Ефремова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Менеджмент и логистика в АПК»

Протокол № 14 от 24.06.2026г.

Заведующий кафедрой	А.А. Карпова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель методической комиссии факультета	Е.Н. Ефремова
	инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Управление персоналом – это: 1) управление процессами, происходящими в организмах; 2) управление деятельностью; 3) процесс, посредством которого разрозненные человеческие ресурсы объединяются в единую систему для достижения поставленной цели. 4) управление финансами	3
2	Внутренними факторами, влияющими на управление персоналом организации, являются: 1) задачи кадровой службы; 2) корпоративная культура; 3) законодательство; 4) культурные особенности местности.	2
3	Внешними факторами, влияющими на управление персоналом организации, являются: 1) ситуация на рынке труда; 2) цели организации; 3) организационная структура 4) технологии, применяемые внутри организации.	1
4	. _____ - это специалист по организации и управлению трудом других людей, обладающий полномочиями по принятию решений в конкретной сфере. 1) менеджер; 2) лидер; 3) предприниматель. 4) ремесленник.	1
5	Роль диагностики в процессе управления: 1) дает наиболее полную характеристику цели управления; 2) позволяет определить проблему на основе оценки ситуации; 3) определяет необходимость и ценность информации для разработки управленческого решения; 4) контролирует деятельность.	2
6	В чем заключается главная миссия предприятия …… 1) произвести продукцию или услуги, необходимые потребителям; 2) получить прибыль; 3) выполнять законы, нормы и правила; 4) управлять людьми.	1
7	Потребности, не входящие в иерархию потребностей по Маслоу: 1) физиологические; 2) власти; 3) безопасности; 4) информационные.	2
8	_____ - это способность оказывать влияние на отдельные личности и группы и направлять их усилие на достижение целей организации. 1) власть;	2

	2) лидерство; 3) устрашение; 4) солидарность.	
9	Креативная мотивация…… 1) означает работу по приказам, командам, т. е. по прямому принуждению; 2) соответствует потребности персонала в творчестве, создании нового во всех сферах деятельности; 3) отражает потребности в карьерном росте, лидерстве, а также в признании коллег за достижения в науке, изобретательстве и других сферах; 4) отражает статьи трудового кодекса, в соответствии с которым можно уволить персонал.	2
10	Роль лидера - …. 1) отвечает за мотивацию подчиненных и набор, подготовку кадров и сопутствующие этим задачам вопросы; 2) обеспечивает работу саморазвивающейся сети внешних контактов и источников информации; 3) постоянно собирает разнообразные сведения специализированного для своей работы характера, поступающие как из внешней среды, так и изнутри организации; 4) вступать в коммуникацию по любому поводу.	1
11	Чем обусловлена сплоченность коллектива: 1) притяжением людей друг к другу в поисках помощи или поддержки в процессе достижения тех или иных целей; 2) взаимными эмоциональными преимуществами; 3) пониманием роли коллектива в обеспечении тех или иных гарантий; 4) все ответы верны.	4
12	Наличие каких качеств препятствуют формированию сплоченной группы: 1) умение слушать, сочувствовать; готовность помогать другим; 2) умение найти общую точку зрения, общие ценности и интересы; 3) стремление избежать конфликтов; 4) желание доминировать и (или) постоянно вступать в спор.	4
13	Каким признакам должна удовлетворять группа, чтобы стать коллективом? 1) всем отмеченным; 2) наличие общей цели у членов коллектива; 3) психологическое признание членами группы друг друга и отождествление себя с ней; 4) постоянство взаимодействия в течение всего времени существования группы.	1
14	Совокупность людей, объединенных общей целью и деятельностью, единством интересов, взаимной ответственностью каждого, отношениями сотрудничества и взаимопомощи – это: 1) трудовой коллектив; 2) социальная группа; 3) неформальная организация; 4) нет верного ответа.	1
15	Управление персоналом – это: 1) управление процессами, происходящими в организмах; 2) управление деятельностью; 3) процесс, посредством которого разрозненные человеческие ресурсы объединяются в единую систему для достижения	3

	поставленной цели. 4) управление финансами	
16	Внутренними факторами, влияющими на управление персоналом организации, являются: 1) задачи кадровой службы; 2) корпоративная культура; 3) законодательство; 4) культурные особенности местности.	2
17	Внешними факторами, влияющими на управление персоналом организации, являются: 1) ситуация на рынке труда; 2) цели организации; 3) организационная структура 4) технологии, применяемые внутри организации.	1
18	. _____ - это специалист по организации и управлению трудом других людей, обладающий полномочиями по принятию решений в конкретной сфере. 1) менеджер; 2) лидер; 3) предприниматель. 4) ремесленник.	1
19	Роль диагностики в процессе управления: 1) дает наиболее полную характеристику цели управления; 2) позволяет определить проблему на основе оценки ситуации; 3) определяет необходимость и ценность информации для разработки управленческого решения; 4) контролирует деятельность.	2
20	В чем заключается главная миссия предприятия …… 1) произвести продукцию или услуги, необходимые потребителям; 2) получить прибыль; 3) выполнять законы, нормы и правила; 4) управлять людьми.	1

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Входной контроль позволяет фиксировать «стартовый» объем знаний обучаемых и определить направления дальнейшей учебно-воспитательной деятельности. Кроме того, проведение входного контроля позволяет реально оценить результаты преподавательской деятельности в ходе изучения данного предмета.

При подготовке к тестированию по выявлению уровня подготовленности обучающегося к изучению дисциплины необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

во-первых, необходимо заранее выяснить все условия тестирования. Следует точно знать, сколько вопросов в тесте и сколько времени отводится на тестирование в целом. Это нужно для

того, чтобы определить для себя: сколько времени можно потратить на каждый вопрос, с тем, чтобы уложиться в отведенное для выполнения задания время.

во-вторых, необходимо выяснить у преподавателя какова система итоговой оценки тестового задания: иными словами, сколько правильных ответов необходимо дать для получения положительной оценки.

в-третьих, приступая к ответу на вопрос надлежит внимательно и полностью прочитать его. В ряде случаев сама формулировка вопроса может содержать в себе указание на правильный ответ;

во-четвертых, следует внимательно прочитать все варианты ответов и постараться сразу же отбросить те из них, которые явно неверны;

в-пятых, выбрав ответы, которые на ваш взгляд являются правильными, следует заполнить табличную форму, которая находится в конце тестового задания. Впишите в соответствующую вопросу ячейку букву (либо цифру) правильного ответа. Если, по вашему мнению, правильных ответов несколько, перечислите их без знаков препинания и пробелов.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста.

При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: Б = В/О*100%, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Входной контроль проводится в форме 15-минутной контрольной работы или компьютерного тестирования. Он может проводиться как на первом семинарском занятии, так и в часы самостоятельной подготовки (что в случае проведения тестирования предпочтительнее).

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для коллоквиума

Тема 1. Основные теории и тренды управления персоналом.

1. Формирование научных подходов к управлению персоналом.

2. Теории управления персоналом: классические теории (Ф.Тейлор, Ф. Гильбрет, Г. Эмерсон, А. Файоль), теории человеческих отношений (Э. Мэйо, Р. Лайкерт), теории человеческих ресурсов.

3. Современные теории управления персоналом: теория человеческого капитала (Г. Беккер, Я. Минсер, Т. Шульц), теории стратегического управления человеческими ресурсами (С.Фомбрун, М. Бир, П. Боксалл и др.).

4. Основные концепции управления персоналом (классификация проф. Л.И. Евенко).

5. Школы управления человеческими ресурсами: научного управления, школа административная школа, неоклассическая школа, поведенческая (бихевиористская) школа и др.

Тема 2. Развитие системы управления персоналом.

1. Персонал и его функции на предприятии.

2. Факторы, оказывающие влияние на управление персоналом.

3. Принципы управления персоналом.

4. Методы управления персоналом.

5. Концепции, прослеживающих роль человека в производственной сфере.

6. Концепция развития и совершенствования системы управления персоналом.

Тема 3. Кадровая политика и стратегия развития персонала в организации.

1. Концептуальные основы, принципы и функции кадровой политики организации.

2. Этапы разработки и основные задачи кадровой политики. Факторы (условия) эффективности стратегического управления персоналом.

3. Стратегический механизм управления человеческими ресурсами.

4. Направления и схема осуществления кадровой деятельности в рамках кадровой

политики организации.

5. Задачи управления человеческими ресурсами в повседневной кадровой работе (оперативный уровень реализации кадровой политики).

6. Стратегическое планирование потребности в персонале. Понятие и условия развития персонала организации.

7. Стратегическое управление развитием и профессиональной ориентацией персонала.

8. Взаимосвязь персонал-стратегии и стратегии развития организации.

9. Мониторинг персонала как основной механизм поддержания адекватной кадровой политики.

10. Значение Этического кодекса для государственной кадровой политики.

Тема 4. Сущность командообразования, функции команды. Стратегии сотрудничества.

1. Определение понятий «командообразование».

2. Отличие команды от группы людей.

3. Ролевые и динамические концепции командообраования.

4. Основные функции команды.

5. Основные признаки команды.

6. Критерии успешной команды.

7. Причины неэффективной работы команды.

8. Влияние командного подхода на организацию.

9. Факторы, способствующие успешному сотрудничеству.

10. Стратегии поведения в конфликте.

Тема 5. Лидерство, стиль управления и руководство в команде.

1. Лидерство в коллективе. Типология лидерства. Лидерство и руководство.

2.Мотивация и типы лидерства (концепции харизматического лидерства, психоаналитическая теория З. Фрейда).

3. Качества и функции руководителя. Базовые критерии эффективной работы лидера.

4. Стили управления (демократический, либерально-анархический, непоследовательный, ситуативный). Партисипативный стиль руководства.

5. Особенности личного стиля взаимодействия руководителя или лидера с членами команды.

6. Четыре формы внутрикомандного культурного контекста управленческих групп: «комбинат», «клика», «кружок», «команда».

7. Прямые способы руководства: убеждение, принуждение, внушение, указание на образец поведения.

8. Косвенные методы: метод ориентирующей ситуации, метод символьной регуляции, метод изменения элементов исполнительской роли, метод формирующего стимулирования.

9.Функции лидера в команде.

10. Мотивация на разных этапах развития команды. Стратегии поддержания мотивации команд.

Тема 6. Мотивационная среда как условие совместного достижения целей.

1. Понятие мотива и мотивации.

2. Основные способы и задачи мотивации.

3. Стадии процесса мотивации: возникновение потребности, поиск пути устранения потребности, определение направления действий, осуществление действий, удовлетворение потребности.

4. Факторы мотивации.

5. Система поощрения как метод стимулирования деятельности в организации.

6. Компетентностный подход к оценке и аттестации персонала современного предприятия.

7. Мотивация и стимулирование труда в интересах создания высокопроизводительных рабочих мест в условиях инновационной экономики.

Тема 7. Роль коммуникаций в управлении персоналом.

1. Значение коммуникации в управлении персоналом.

2. Коммуникация и коммуникационные процессы в организации.

3. Особенности коммуникационного менеджмента.

4. Коммуникационные сети.

5. Коммуникационные стили.

6. Преграды в коммуникациях и способы их устранения.

7. Особенности межличностных коммуникаций.

8. Коммуникативная компетентность руководителя как условие эффективности управления. Способы развития коммуникативных способностей.

Тема 8. Обеспечение организации персоналом: планирование и найм.

1. Планирование в управлении персоналом.

2. Набор и отбор персонала.

3. Расстановка кадров в организации.

4. Деловая оценка в управлении персоналом.

5. Управление профессиональным совершенствованием персонала.

6. Маркетинг персонала.

7. Методы отбора персонала.

8. Особенности рекрутмента в России.

Тема 9. Основные показатели и методы оценки системы управления персоналом.

1. Основные подходы в определении критериев эффективности управления персоналом

2. Основные виды и методы анализа систем управления персоналом

3. Методические подходы к оценке эффективности трудовой деятельности

4.Оценка эффективности управления персоналом по основным подсистемам организации

5. Факторы эффективного командообразования. Необходимые условия формирования эффективной команды.

6. Критерии эффективности деятельности команд и причины неэффективности командной работы.

7. Продуктивность эффективных команд.

8. Оценка результатов деятельности службы управления персоналом. Текучесть кадров, абсентеизм, социально-психологический климат, качество рабочей силы и другие индикаторы состояния кадровой политики.

9. Оценка социальной и экономической эффективности управления персоналом.

10. Оценка результатов деятельности персонала организации.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам коллоквиума

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к коллоквиуму:

Коллоквиум представляет собой средство контроля усвоения учебного материала темы или раздела дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с

обучающимися. Целью коллоквиума является формирование у обучающегося навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся, как правило, наиболее крупные и проблемные теоретические вопросы. От обучающегося требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в современной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной литературы. Экзамен завершает изучение определенного учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи коллоквиума при ответах на экзаменационные вопросы. Коллоквиум может проводится в устной или письменной форме.

Подготовка к коллоквиуму предполагает несколько этапов. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения, объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму, обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и конспектирование важнейших источников. Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение коллоквиума позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к зачету.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

1. Концептуальные основы, принципы и функции кадровой политики организации.
2. Этапы разработки и основные задачи кадровой политики. Факторы (условия) эффективности стратегического управления персоналом.
3. Стратегический механизм управления человеческими ресурсами.
4. Направления и схема осуществления кадровой деятельности в рамках кадровой политики организации.
5. Задачи управления человеческими ресурсами в повседневной кадровой работе (оперативный уровень реализации кадровой политики).
6. Стратегическое планирование потребности в персонале. Понятие и условия развития персонала организации.
7. Стратегическое управление развитием и профессиональной ориентацией персонала.
8. Взаимосвязь персонал-стратегии и стратегии развития организации.
9. Мониторинг персонала как основной механизм поддержания адекватной кадровой политики.
10. Значение Этического кодекса для государственной кадровой политики.
11. Лидерство в коллективе. Типология лидерства. Лидерство и руководство.
12. Мотивация и типы лидерства (концепции харизматического лидерства, психоаналитическая теория З. Фрейда).

13. Качества и функции руководителя. Базовые критерии эффективной работы лидера.

14. Стили управления (демократический, либерально-анархический, непоследовательный, ситуативный). Партисипативный стиль руководства.

15. Особенности личного стиля взаимодействия руководителя или лидера с членами команды.

16. Четыре формы внутрикомандного культурного контекста управленческих групп: «комбинат», «клика», «кружок», «команда».

17. Прямые способы руководства: убеждение, принуждение, внушение, указание на образец поведения.

18. Косвенные методы: метод ориентирующей ситуации, метод символьной регуляции, метод изменения элементов исполнительской роли, метод формирующего стимулирования.

19.Функции лидера в команде.

20. Мотивация на разных этапах развития команды. Стратегии поддержания мотивации команд.

21.Основные подходы в определении критериев эффективности управления персоналом

22. Основные виды и методы анализа систем управления персоналом

23. Методические подходы к оценке эффективности трудовой деятельности

24.Оценка эффективности управления персоналом по основным подсистемам организации

25. Факторы эффективного командообразования. Необходимые условия формирования эффективной команды.

26. Критерии эффективности деятельности команд и причины неэффективности командной работы.

27. Продуктивность эффективных команд.

28. Оценка результатов деятельности службы управления персоналом. Текучесть кадров, абсентеизм, социально-психологический климат, качество рабочей силы и другие индикаторы состояния кадровой политики.

29. Оценка социальной и экономической эффективности управления персоналом.

30. Оценка результатов деятельности персонала организации.

31. Цифровизация HR: влияние современных технологий (AI, Big Data, HR-аналитика) на управление персоналом.

32. Гибкие формы занятости (удалённая работа, фриланс, проектный подход) и их влияние на кадровую политику.

33. Управление поколенческими различиями в коллективе (Baby Boomers, X, Y, Z) и адаптация HR-стратегий.

34. Корпоративная культура как инструмент управления персоналом: методы формирования и оценки.

35. HR-брендинг: роль репутации работодателя в привлечении и удержании талантов.

36. Конфликт-менеджмент в организации: стратегии профилактики и разрешения трудовых конфликтов.

37. Управление вовлечённостью персонала (Employee Engagement): методы измерения и повышения.

38. Роль эмоционального интеллекта (EQ) руководителя в эффективном управлении командой.

39. Аутсорсинг и аутстаффинг персонала: преимущества, риски и влияние на HR-стратегию.

40. Кризисное управление персоналом: антикризисные HR-меры в условиях экономической нестабильности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Работа выполнена по стандартной разработанной методике, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, тема раскрыта полностью, в

	освещении вопросов не содержится грубых ошибок, сделаны аргументированные выводы. Работа выполнена творчески, самостоятельно, соблюдены требования к оформлению работы.
«Не зачтено»	Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Имеются существенные отступления от требований к контрольной работе. Не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопросов, а также работа выполнена несамостоятельно. Имеются недостатки в оформлении работы.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Объем контрольной работы составляет 10-20 листов. Текст работы набирается машинописным (компьютерным) или рукописным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) полуторным интервалом, используя шрифт Times New Roman размер 14, при этом необходимо соблюдать следующие параметры полей: левое – 3,0 см, правое – 1,5 см, верхнее – 2,0 см, нижнее – 2,0 см. Размер абзацного отступа – 1,25 см. Вне зависимости от способа выполнения контрольной работы качество напечатанного текста, оформления таблиц и иллюстраций должно удовлетворять требованию их четкого восприятия.

При выполнении контрольной работы необходимо в первую очередь обратить внимание на изучение материала, содержащегося в научных журналах, монографиях и других источниках, вышедших в свет в последние годы. В списке литературы должно быть не менее 8–10 различных источников не старше 5 лет. Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений.

Основные требования, предъявляемые к контрольной работе:

- информативность изложения;
- объективность, неискажённое фиксирование всех положений первичного текста;
- точность в передаче информации;
- полнота отображения основных элементов содержания;
- доступность восприятия текста, как по содержанию, так и по форме;
- соблюдение единого стиля;
- корректность в оценке материала;
- изложение в логической последовательности;
- использование точного, литературного языка.

Критерии оценки контрольной работы: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников.

Выполнение контрольных работ предполагает теоретическое знание основ дисциплины, а также способность проводить аналитический обзор литературы по конкретной тематике, умение систематизировать собственный практический опыт и разрабатывать на его основе методы внедрения инноваций.

Контрольная работа состоит из нескольких вопросов и предполагает выполнение реферата по темам, предложенным преподавателем. Выбираете четыре вопроса по последней цифре номера зачетной книжки. Например, номер зачетной книжки 038, заканчивается на 8, значит, Ваши вопросы 8, 18, 28, 38. Оформляется как обычная контрольная работа:

- титульный лист,
- вопросы и ответы на них,
- список литературы не старше пяти лет.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций

в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	1-50	1-10	1-16

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Эволюция парадигм кадровой работы в менеджменте (парадигма научной организации труда; человеческих отношений; контрактации индивидуальной ответственности; доктрина командного менеджмента).
2. Актуальность принципов научой организации труда в современном кадровом менеджменте.
3. Типы профессиональной культуры кадрового менеджмента (бюрократическая, органическая, предпринимательская, партиципативная).
4. Модели кадрового менеджмента (менеджер по персоналу как попечитель; специалист по трудовым договорам; архитектор кадрового потенциала организации).
5. Формирование спроса и предложения на рынке труда.
6. Факторы согласования спроса и предложения на рынке труда.
7. Соответствие структуры занятых структуре занимаемых рабочих мест как основополагающая цель государственной кадровой политики.
8. Принцип эффективного спроса и его влияние на динамику занятости в рыночой экономике.
9. Система оценки экономической ценности кандидатов на вакантные рабочие места в процессе отбора персонала.
10. Современные технологии рекрутинга.
11. Интервью по компетенциям.
12. Моделирование рабочих ситуаций как фактор объективной оценки профессионально-квалификационных характеристик претендента.
13. Экономическая эффективность человеческих ресурсов.
14. Методы численного измерения стоимости человеческих ресурсов.
15. Человеческий капитал как источник получения дохода для работника и работодателя.
16. Денежная оценка рабочей силы по результатам производительности труда и профессионально-квалификационному уровню персонала.
17. Проблема измерения и оценки результатов труда в зависимости от вида трудовой деятельности.
18. Критерии оценки результативности труда.
19. Взаимосвязь показателей эффективности труда с ключевыми показателями эффективности (КПЭ) организации.
20. Система ключевых показателей эффективности и ее роль в установлении стандартов результативности труда.
21. Оплата труда как фактор простого и расширенного воспроизводства рабочей силы.
22. Оценка денежной стоимости рабочей силы.
23. Марксистская концепция стоимости рабочей силы.
24. Современные методы оценки стоимости рабочей силы.
25. Структура профессионального развития: обучение человеческих ресурсов и персональное развитие на рабочем месте.
26. Выявление потребностей в обучении.
27. Общие и профессиональные компетенции. Управление компенциями персонала.
28. Анализ соответствия карьерных ожиданий сотрудников целям организации.
29. Рабочая сила как товар на рынке труда.
30. Конкурентоспособность рабочей силы на рынке труда.
31. Профессионально-квалификационная составляющая качества человеческих ресурсов.
32. Компетентностый подход к оценке качества человеческих ресурсов.

33. Концептуальные основы, принципы и функции кадровой политики организации.
34. Этапы разработки и основные задачи кадровой политики. Факторы (условия) эффективности стратегического управления персоналом.
35. Стратегический механизм управления человеческими ресурсами.
36. Направления и схема осуществления кадровой деятельности в рамках кадровой политики организации.
37. Задачи управления человеческими ресурсами в повседневной кадровой работе (оперативный уровень реализации кадровой политики).
38. Стратегическое планирование потребности в персонале. Понятие и условия развития персонала организации.
39. Стратегическое управление развитием и профессиональной ориентацией персонала.
40. Взаимосвязь персонал-стратегии и стратегии развития организации.
41. Мониторинг персонала как основной механизм поддержания адекватной кадровой политики.
42. Значение Этического кодекса для государственной кадровой политики.
43. Лидерство в коллективе. Типология лидерства. Лидерство и руководство.
44. Мотивация и типы лидерства (концепции харизматического лидерства, психоаналитическая теория З. Фрейда).
45. Качества и функции руководителя. Базовые критерии эффективной работы лидера.
46. Стили управления (демократический, либерально-анархический, непоследовательный, ситуативный). Партисипативный стиль руководства.
47. Особенности личного стиля взаимодействия руководителя или лидера с членами команды.
48. Четыре формы внутрикомандного культурного контекста управленческих групп: «комбинат», «клика», «кружок», «команда».
49. Прямые способы руководства: убеждение, принуждение, внушение, указание на образец поведения.
50. Косвенные методы: метод ориентирующей ситуации, метод символьной регуляции, метод изменения элементов исполнительской роли, метод формирующего стимулирования.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Прочитайте текст и установите соответствие.

Кадровая политика организации включает различные направления работы с персоналом.

Соотнесите виды кадровой политики с их характеристиками.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Виды кадровой политики		Характеристики видов кадровой политики	
1	Пассивная	А	Действия только после возникновения проблем
2	Реактивная	Б	Отсутствие прогнозирования кадровых потребностей
3	Превентивная	В	Планирование изменений на основе прогнозов
4	Активная	Г	Регулярный мониторинг кадровой ситуации
		Д	Стихийное формирование кадрового состава

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

2. Прочитайте текст и установите соответствие.

В управлении персоналом используются различные методы поиска кандидатов. Соотнесите методы с их описаниями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Методы поиска кандидатов	Описание методов поиска

		кандидатов	
1	Headhunting	А	Переманивание топ-специалистов
2	Кадровый резерв	Б	База перспективных сотрудников внутри компании
3	Assessment center	В	Оценка через деловые игры и тесты
4	Mass-recruiting	Г	Массовый подбор на типовые вакансии
		Д	Самостоятельный поиск работы кандидатами

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

3. Прочитайте текст и установите соответствие.

Адаптация новых сотрудников включает разные направления. Соотнесите виды адаптации с характеристиками.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Направления адаптации новых сотрудников		Характеристики направлений адаптации новых сотрудников	
1	Профессиональная	А	Разработка должностных инструкций
2	Социально-психологическая	Б	Вхождение в коллектив
3	Организационная	В	Изучение структуры компании
4	Психофизиологическая	Г	Приспособление к условиям труда
		Д	Освоение рабочих обязанностей

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

4. Прочитайте текст и установите соответствие.

Стили руководства определяют взаимодействие с подчиненными. Соотнесите стили руководства с их описаниями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Стили руководства		Описание стилей руководства	
1	Авторитарный	А	Жесткий контроль, единоличные решения
2	Демократический	Б	Полное отсутствие контроля
3	Либеральный	В	Свобода действий подчиненных
4	Ситуативный	Г	Гибкое сочетание методов
		Д	Учет мнения коллектива

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

5. Прочитайте текст и установите соответствие.

Система мотивации персонала включает разные методы. Соотнесите методы мотивации с примерами.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Методы мотивации		Примеры методов мотивации	
1	Материальная денежная	А	Премии и бонусы
2	Материальная неденежная	Б	Служебный автомобиль
3	Нематериальная организационная	В	Участие в управлении
4	Нематериальная психологическая	Г	Обязательные корпоративы
		Д	Публичное признание

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

6. Прочитайте текст и установите последовательность.

Подбор персонала – это последовательный процесс оценки соответствия кандидата вакантной должности. Укажите последовательность этапов проведения собеседования при приеме на работу:

1) первичное собеседование;
2) изучение резюме;
3) тестирование;
4) повторное интервью.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

7. Прочитайте текст и установите последовательность. Конфликт как социальный процесс развивается по определенным стадиям. Установите последовательность основных фаз конфликта:

1) пик конфликта;
2) начальная фаза;
3) фаза подъема;
4) латентная фаза.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

8. Прочитайте текст и установите последовательность. Становление трудового коллектива проходит через определенные этапы группового развития. Стадиями развития трудового коллектива является:

1) зарождение;
2) зрелость;
3) формирование;
4) старение;
5) становление.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

9. Прочитайте текст и установите последовательность. Процесс переговорного разрешения конфликта включает последовательные действия. Есть пять шагов для успешного ведения переговоров по разрешению конфликта:

1) реализация выбранной стратегии;
2) привлеките посредника;
3) корректировка стратегии;

4) аналитический этап;

5) генерация и выбор возможного решения.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

10. Прочитайте текст и установите последовательность. Принятие управленческих решений – это структурированный процесс, состоящий из последовательных этапов. Укажите последовательность этапов принятия управленческих решений:

1) постановка целей;

2) оценка альтернатив;
3) принятие окончательного решения;
4) выбор критериев и ограничений;
5) исключение альтернатив;
6) диагностика проблемы.
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Часовая тарифная ставка равняется 20 рублей. Фактически отработано 40 часов. Определите заработок работника (ЗП).

2. Дневная тарифная ставка равняется 150 рублей. Фактически отработано три дня. Определите заработок работника (ЗП).

3. Рабочий изготовил 480 деталей. Норма времени на изготовление одной детали составляет 48 мин. Часовая тарифная ставка 20 руб. Определите расценку (Рсд).

4. Наладчик обслуживает 4 станка со сменной производительностью 25 тонн каждый. Дневная тарифная ставка наладчика 200 руб. Основные рабочие выпустили 3500 тонн продукции. Определите заработок рабочего.

5. Часовая тарифная ставка равняется 30 рублей. Фактически отработано 5 дней. Определите заработок работника (ЗП).

6. Часовая тарифная ставка равняется 40 рублей. Фактически отработано 120 часов. Определите заработок работника (ЗП).

7. Часовая тарифная ставка равняется 60 рублей. Фактически отработано 1 месяц. Определите заработок работника (ЗП).

8. В фирму принимают на работу менеджера высокой квалификации. Ему установлен оклад 20 тыс. руб. в месяц. Решено четверть оклада выплачивать повременно, а из оставшейся суммы определить сдельную расценку в зависимости от динамики товарооборота фирмы. По плану товарооборот за месяц составляет 1200 тыс. руб., а фактический на 900 тыс. руб. больше. Определить величину оплаты труда менеджера за отчетный месяц.

9. Имеются следующие данные по предприятию на планируемый год: выручка от реализации продукции - 3 400 тыс. р., затраты составили - 2 340 тыс. р. Определите прибыль от реализации.

10. По плану предприятия на год предусмотрен рост объема товарной продукции на 7% и увеличение численности рабочих на 2%. Фактический уровень производительности труда одного рабочего по отчету прошлого года составил 4200 р. Определите плановый уровень производительности труда.

11. Объем товарной продукции ЗАО «Рассвет» в отчетном году составил 1 474 тыс. р. Численность персонала - 335 чел. Удельный вес рабочих в общей численности персонала равен 80 %. По плану на следующий год предусмотрен рост объема производства в связи с увеличением спроса на продукцию предприятия на 5 %, производительность труда рабочих за счет планируемых организационно-технических мероприятий вырастет на 3 %. Определите плановую численность персонала.

12. Имеются следующие данные по предприятию на планируемый год: выручка от реализации продукции - 3 680 тыс. р., себестоимость реализованной продукции - 2 760 тыс. р. Определите прибыль от реализации.

13. Начинающий предприниматель хочет открыть цветочный бизнес. Она собирается потратить 20 тыс. руб. на закупку цветочных горшков. Она хочет купить их оптом по цене 80 руб. за горшок и продать по цене 108 руб. Какую максимальную прибыль она может получить от продажи цветочных горшков?

14. При подборе персонала используются разные форматы интервью. Это позволяет комплексно оценить кандидатов. Назовите два основных вида собеседований при приёме на работу.

15. Профессиональное развитие сотрудников требует грамотного выбора обучающих методик. Перечислите три основных метода обучения персонала.

16. Планирование карьерного роста персонала является важной функцией HR-менеджмента. Что включает в себя понятие "кадровый резерв"?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

Подготовка обучающегося к зачету включает в себя три этапа:

1. Самостоятельная работа в течение семестра.
2. Непосредственная подготовка в дни, предшествующие экзамену, по темам дисциплины.
3. Подготовка к ответу на вопросы и задания, содержащиеся в билетах экзамена.

При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рабочую программу дисциплины, рекомендуемую литературу. Основное в подготовке к сдаче зачета – повторение материала дисциплины, по которому необходимо сдавать зачет. При подготовке к сдаче зачета весь объем работы должен распределяться равномерно по дням, отведенным для подготовки к зачету. В период подготовки к зачету обучающийся вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу. Для обеспечения полноты ответа на вопросы к экзамену и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на вопросы. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно перед зачетом за счет обращения не к литературе, а к своим записям.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В современных условиях конкуренции особую важность приобретает стратегический подход к управлению человеческими ресурсами. Стратегическое управление персоналом представляет собой систему методов, направленных на: 1) оперативное решение кадровых вопросов по мере их возникновения; 2) формирование кадрового резерва для замещения вакантных должностей; 3) согласование человеческих ресурсов с долгосрочными целями организации; 4) автоматизацию процессов подбора и учета персонала. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	3 Стратегическое управление персоналом ориентировано на создание устойчивого соответствия между кадровым потенциалом и стратегическими задачами компании, что обеспечивает ее конкурентоспособность в долгосрочной перспективе.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Кадровая политика является важнейшим элементом организационного развития, определяющим подходы к работе с персоналом. Ключевым принципом кадровой политики современной организации является: 1) жесткая регламентация трудовых обязанностей сотрудников; 2) приоритет внутренних кандидатов при заполнении вакансий; 3) ориентация на развитие персонала и раскрытие его потенциала; 4) минимизация затрат на обучение сотрудников. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	3 Современная кадровая политика строится на принципах развития человеческого капитала, что предполагает инвестиции в обучение и создание условий для профессионального роста сотрудников.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Эффективная мотивация персонала является ключевым фактором повышения производительности и вовлеченности сотрудников. Эффективная система мотивации персонала	2 Современные теории мотивации (Маслоу, Херцберг) подчеркивают

	должна в первую очередь: 1) обеспечивать строгое соблюдение трудовой дисциплины; 2) учитывать индивидуальные потребности и ценности сотрудников; 3) основываться исключительно на материальных стимулах; 4) быть единой для всех сотрудников организации. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	важность персонализированн ого подхода, так как разные сотрудники имеют различные мотивационные факторы.
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. В управлении персоналом важную роль играют методы оценки эффективности работы сотрудников. К основным методам оценки персонала относятся: 1) аттестация сотрудников; 2) анализ финансовой отчетности компании; 3) метод 360 градусов; 4) разработка маркетинговой стратегии; 5) ревизия материально-технических средств; 6) проведение аудита оборудования. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	13 Аттестация сотрудников - это систематическая оценка профессиональных качеств и результатов работы персонала. Метод 360 градусов предполагает получение обратной связи о сотруднике от коллег, подчиненных и руководителей.
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Современные подходы к управлению персоналом включают различные методы стимулирования трудовой деятельности. К методам нематериальной мотивации персонала относятся: 1) выплата премий и бонусов; 2) организация корпоративных мероприятий; 3) нормирование численности работников; 4) возможность профессионального развития; 5) выдача заработной платы; 6) рекрутинг. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	24 Организация корпоративных мероприятий способствует укреплению командного духа и создает благоприятный психологический климат. Возможность профессионального развития удовлетворяет потребность сотрудников в самореализации.

<table>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Кадровая политика организации включает различные направления работы с персоналом. Соотнесите виды кадровой политики с их характеристиками.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><th colspan="2">Виды кадровой политики</th><th colspan="2">Характеристики видов кадровой политики</th></tr><tr><td>1</td><td>Пассивная</td><td>А</td><td>Действия только после возникновения проблем</td></tr><tr><td>2</td><td>Реактивная</td><td>Б</td><td>Отсутствие прогнозирования кадровых потребностей</td></tr><tr><td>3</td><td>Превентивная</td><td>В</td><td>Планирование изменений на основе прогнозов</td></tr><tr><td>4</td><td>Активная</td><td>Г</td><td>Регулярный мониторинг кадровой ситуации</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Стихийное формирование кадрового состава</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>1Б2А3Г4В</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
В управлении персоналом используются различные методы поиска кандидатов. Соотнесите методы с их описаниями.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><th colspan="2">Методы поиска кандидатов</th><th colspan="2">Описание методов поиска кандидатов</th></tr><tr><td>1</td><td>Headhunting</td><td>А</td><td>Переманивание топ-специалистов</td></tr><tr><td>2</td><td>Кадровый резерв</td><td>Б</td><td>База перспективных сотрудников внутри компании</td></tr><tr><td>3</td><td>Assessment center</td><td>В</td><td>Оценка через деловые игры и тесты</td></tr><tr><td>4</td><td>Mass-recruiting</td><td>Г</td><td>Массовый подбор на типовые вакансии</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Самостоятельный поиск работы кандидатами</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>1А2Б3В4Г</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Адаптация новых сотрудников включает разные направления.</td><td>1Д2Б3В4Г</td></tr>
</table>

	Соотнесите виды адаптации с характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: Направления адаптации новых сотрудников / Характеристики направлений адаптации новых сотрудников 1 Профессиональная — А Разработка должностных инструкций 2 Социально-психологическая — Б Вхождение в коллектив 3 Организационная — В Изучение структуры компании 4 Психофизиологическая — Г Приспособление к условиям труда Д Освоение рабочих обязанностей Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4	
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Стили руководства определяют взаимодействие с подчиненными. Соотнесите стили руководства с их описаниями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: Стили руководства / Описание стилей руководства 1 Авторитарный — А Жесткий контрол единоличные решения 2 Демократический — Б Полное отсутствие контрол 3 Либеральный — В Свобода действ подчиненных 4 Ситуативный — Г Гибкое сочетание методов Д Учет мнения коллектива Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4	1А2Д3В4Г
10	Прочитайте текст и установите соответствие. Система мотивации персонала включает разные методы. Соотнесите методы мотивации с примерами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: Методы мотивации / Примеры методов мотивации 1 Материальная денежная — А Премии и бонусы 2 Материальная неденежная — Б Служебный автомобиль 3 Нематериальная организационная — В Участие в управлении 4 Нематериальная психологическая — Г Обязательные корпоративы Д Публичное признание Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами	1А2Б3В4Д

	(каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4 | | | |	
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Подбор персонала – это последовательный процесс оценки соответствия кандидата вакантной должности. Укажите последовательность этапов проведения собеседования при приеме на работу: 1) первичное собеседование; 2) изучение резюме; 3) тестирование; 4) повторное интервью. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | |	2134
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Конфликт как социальный процесс развивается по определенным стадиям. Установите последовательность основных фаз конфликта: 1) пик конфликта; 2) начальная фаза; 3) фаза подъема; 4) латентная фаза. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | |	4231
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Становление трудового коллектива проходит через определенные этапы группового развития. Стадиями развития трудового коллектива является: 1) зарождение; 2) зрелость; 3) формирование; 4) старение; 5) становление. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	13524
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Процесс переговорного разрешения конфликта включает последовательные действия. Есть пять шагов для успешного ведения переговоров по разрешению конфликта: 1) реализация выбранной стратегии; 2) привлеките посредника; 3) корректировка стратегии; **4) аналитический этап;** 5) генерация и выбор возможного решения. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	42513

15	Прочитайте текст и установите последовательность. Принятие управленческих решений – это структурированный процесс, состоящий из последовательных этапов. Укажите последовательность этапов принятия управленческих решений: 1) постановка целей; 2) оценка альтернатив; 3) принятие окончательного решения; 4) выбор критериев и ограничений; 5) исключение альтернатив; 6) диагностика проблемы. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	614253
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. При подборе персонала используются разные форматы интервью. Это позволяет комплексно оценить кандидатов. Назовите два основных вида собеседований при приёме на работу. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____ _____	1) Структурированное (по заранее подготовленным вопросам), 2) Неструктурированное (свободная беседа).
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Профессиональное развитие сотрудников требует грамотного выбора обучающих методик. Перечислите три основных метода обучения персонала. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____ _____	1) На рабочем месте (наставничество), 2) Вне рабочего места (тренинги), 3) Дистанционное (вебинары, курсы).
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Планирование карьерного роста персонала является важной функцией HR-менеджмента. Что включает в себя понятие "кадровый резерв"? Ответ: _____ _____ _____ _____ _____ _____	Группа сотрудников, отобранных для возможного продвижения на руководящие должности.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Начинающий предприниматель хочет открыть цветочный бизнес. Она собирается потратить 20 тыс. руб. на закупку цветочных горшков. Она хочет купить их оптом по цене 80 руб.	2 Количество горшков = 20 тыс.руб. / 80 руб.= 250 шт.

	за горшок и продать по цене 108 руб. Какую максимальную прибыль она может получить от продажи цветочных горшков? Ответ: _____ _____ _____ _____ _____ _____	Прибыль за 1 горшок 108руб. – 80 руб. = 28 руб. Итого прибыль = 250*28=7000 руб.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Часовая тарифная ставка 30 рублей. Фактически отработано 5 дней. Определите заработок работника (ЗП). Ответ: _____ _____ _____ _____ _____ _____	3 ЗП=30руб.·8ч.·5 дн.=1200 руб.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала Оценивания	Критерии оценки

«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

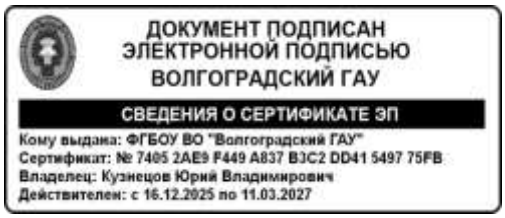
При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки

ответом	4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и
пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
подпись
24.06.2026г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.07 Планирование развития предприятия

Уровень высшего образования магистратура
Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»
Форма обучения очная/заочная
Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград
2026

Автор(ы):

доцент _____ А.Г. Мельников
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ _____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность

Протокол № 13 от 24.06.2026 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Вариант1

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1.	Макроэкономика рассматривает экономические процессы на уровне: 1) отдельного предприятия; 2) национальной экономики; 3) нескольких предприятий; 4) региона.	**2**
2.	Совокупность всех видов денежных средств, финансовых активов, которыми располагает общество и в состоянии выделить их на организацию производства это: 1) финансовые (инвестиционные) ресурсы; 2) трудовые ресурсы; 3) денежные средства; 4) материальные (капитальные) ресурсы.	**1**
3.	Микроэкономика рассматривает: 1) отношение между потребителями, работниками, владельцами капитала, предприятиями, домашними хозяйствами, предпринимателями, их деятельность и влияние на национальную экономику; 2) отношения, складывающиеся на уровне всего народного хозяйства страны в целом; 3) отношения, складывающиеся на уровне взаимосвязи регионов страны; 4) вопросы глобального экономического равновесия между рынками отдельных стран.	**1**
4.	Что относится к основным факторам производства: 1) труд, капитал, земля, предпринимательство; 2) ресурсы, рынок, спрос, рабочая сила; 3) ресурсы, рынок, цена, капитал. 4) реклама, доход, цена, капитал.	**1**
5.	Рынок можно определить, как: 1) исключительно физическое пространство, где покупатели и продавцы встречаются для осуществления обмена товарами, услугами и информацией, и где главным образом присутствуют только продукты питания и бытовые товары, и никак не могут быть включены высокотехнологичные или интеллектуальные услуги. 2) систему экономических отношений между покупателями и продавцами на основе определения свободных цен в результате взаимодействия спроса и предложения; 3) строго определённая структура, где цена на каждый товар фиксирована и никогда не изменяется, так как работа этой структуры основана на фиксированных правилах и регламентах, предотвращающих любые колебания цен, а также свободное взаимодействие между участниками торговли. 4) глобальная сеть, которая существует только в Интернете и предназначена исключительно для продаж новых и ненужных товаров,	**2**

	где все товары имеют одинаковую цену, так как основная цель этой сети — устранить конкуренцию и создать единый стандарт цен для всего, что можно продать.	
6.	Посредническая функция рынка заключается в том, что: 1) рынок устанавливает цены на рынке в соответствии с затратами общественно необходимого труда и законом спроса и предложения; 2) рынок дает сведения о количестве, качестве, ассортименте товаров и услуг; 3) рынок позволяет товаропроизводителям обмениваться результатами своей деятельности; **4)** рынок устанавливает цены на рынке в соответствии с затратами общественно необходимого труда и законом спроса и предложения и дает сведения о количестве, качестве, ассортименте товаров и услуг.	**3**
7.	Предложение — это: 1) количество товаров, которое желают реализовать продавцы по каждой из возможных цен за определенный период времени; 2) количество товаров, которое желают приобрести покупатели по каждой из возможных цен за определенный период времени; 3) количество товаров, которое желают приобрести покупатели по определенной цене за определенный период времени; **4)** количество товаров, которое желают приобрести покупатели по определенной цене за возможные периоды времени.	**1**
8.	Какая форма хозяйствования является более эффективной? 1) СПК; 2) ОАО; 3) ЗАО; **4) ООО**	**1**
9.	Общероссийский классификатор продукции используется для обозначения и идентификации: 1) экспортируемой продукции; 2) опасной для жизни, здоровья и окружающей среды продукции; 3) национальной продукции; **4)** экспортируемой продукции, опасной для жизни, здоровья и окружающей среды продукции	**3**
10.	Слово "Сертификация" в переводе с латинского означает: 1) гарантирую; 2) подтверждаю, удостоверяю; 3) измеряю; **4) знаю.**	**2**

Вариант2

Номер задания	**Задание**	**Правильный ответ**
1.	Главная проблема экономики – это: 1) неограниченность потребностей; 2) рост населения; 3) малое количество населения; 4) ограниченность ресурсов (благ).	**4**
2.	Отличие экономических ресурсов от факторов производства в том, что: 1) разницы нет; 2) факторы производства – это вовлеченные в процесс производства экономические ресурсы; 3) в экономические ресурсы не входит инвестиционная деятельность предпринимателя;	**2**

	4) в экономические ресурсы не входит реинвестиционная деятельность предпринимателя.	
3.	Что выступает внутренним побудителем активной деятельности человека: 1) потребности; 2) блага; 3) факторы производства; **4)** инвестиционная деятельность.	**1**
4.	Средства производства — это: 1) трудовые кадры, временные затраты и капитал; 2) предметы труда и средства труда; 3) материальные запасы предприятия; **4)** трудовые кадры, временные затраты, материальные запасы предприятия.	**2**
5.	Условия возникновения и развития рыночных отношений: 1) свободное ценообразование; 2) отсутствие конкуренции; 3) государственное регулирование цен; **4)** отсутствие конкуренции, государственное регулирование цен.	**1**
6.	Если цена на бананы повысится, то: 1) спрос на бананы не изменится; 2) величина спроса на бананы уменьшится; 3) величина спроса на бананы увеличится; **4)** величина спроса на бананы изменится прямо пропорционально.	**2**
7.	Каким основным показателем характеризуется сезонность в сельском хозяйстве? 1) коэффициент сезонности; 2) числом дней напряженного периода; 3) количеством дней, отработанных в июле-августе; **4)** количеством дней, отработанных в июне -июле.	**1**
8.	Какой рынок в системе рынков сельского хозяйства является определяющим? 1) рынок рабочей силы; 2) рынок сельскохозяйственной продукции; 3) рынок финансов; **4) рынок ГСМ.**	**2**
9.	Российский знак соответствия (знак сертификации) удостоверяет соответствие: 1) международному стандарту ИСО серии 9000; 2) требованиям безопасности; 3) стандарту; **4) медиане.**	**3**
10.	Основная цель обязательной сертификации - это: 1) обеспечение конкурентоспособности продукции (услуги); 2) обеспечение безопасности продукции (услуги); 3) создание благоприятных условий для работы России в ВТО; **4)** создание неблагоприятных условий для работы России в ВТО.	**2**

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки

«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

В современном образовательном процессе тестирование как новая форма оценки знаний занимает важное место и требует серьезного к себе отношения. Цель тестирований в ходе учебного процесса студентов состоит не только в систематическом контроле за знанием точных дат, имен, событий, явлений, но и в развитии умения студентов выделять, анализировать и обобщать наиболее существенные связи, признаки и принципы разных исторических явлений и процессов. Одновременно тесты способствуют развитию творческого мышления, умению самостоятельно локализовать и соотносить исторические явления и процессы во времени и пространстве.

Как и любая другая форма подготовки к контролю знаний, тестирование имеет ряд особенностей, знание которых помогает успешно выполнить тест. Можно дать следующие методические рекомендации:

• Прежде всего, следует внимательно изучить структуру теста, оценить объем времени, выделяемого на данный тест, увидеть, какого типа задания в нем содержатся. Это поможет настроиться на работу.

• Лучше начинать отвечать на те вопросы, в правильности решения которых нет сомнений, пока не останавливаясь на тех, которые могут вызвать долгие раздумья. Это позволит успокоиться и сосредоточиться на выполнении более трудных вопросов.

• Очень важно всегда внимательно читать задания до конца, не пытаясь понять условия «по первым словам» или выполнив подобные задания в предыдущих тестированиях. Такая спешка нередко приводит к досадным ошибкам в самых легких вопросах.

• Если Вы не знаете ответа на вопрос или не уверены в правильности, следует пропустить его и отметить, чтобы потом к нему вернуться.

• Психологи также советуют думать только о текущем задании. Как правило, задания в тестах не связаны друг с другом непосредственно, поэтому необходимо концентрироваться на данном вопросе и находить решения, подходящие именно к нему. Кроме того, выполнение этой рекомендации даст еще один психологический эффект – позволит забыть о неудаче в ответе на предыдущий вопрос, если таковая имела место.

• Многие задания можно быстрее решить, если не искать сразу правильный вариант ответа, а последовательно исключать те, которые явно не подходят. Метод исключения позволяет в итоге сконцентрировать внимание на одном-двух вероятных вариантах.

• Рассчитывать выполнение заданий нужно всегда так, чтобы осталось время на проверку и доработку (примерно 1/3-1/4 запланированного времени). Тогда вероятность описок сводится к нулю и имеется время, чтобы набрать максимум баллов на легких заданиях и сосредоточиться на решении более трудных, которые вначале пришлось пропустить.

• Процесс угадывания правильных ответов желательно свести к минимуму, так как это чревато тем, что студент забудет о главном: умении использовать имеющиеся накопленные в учебном процессе знания, и будет надеяться на удачу. Если уверенности в правильности ответа нет, но интуитивно появляется предпочтение, то психологи рекомендуют доверять интуиции, которая считается проявлением глубинных знаний и опыта, находящихся на уровне подсознания.

При подготовке к тесту не следует просто заучивать, необходимо понять логику изложенного материала. Этому немало способствует составление развернутого плана, таблиц, схем, внимательное изучение исторических карт. Большую помощь оказывают опубликованные сборники тестов, Интернет-тренажеры, позволяющие, во-первых, закрепить знания, во-вторых, приобрести соответствующие психологические навыки саморегуляции и самоконтроля. Именно такие навыки не только повышают эффективность подготовки, позволяют более успешно вести себя во время экзамена, но и вообще способствуют развитию навыков мыслительной работы.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Темы докладов (сообщений)

Тема 1. Теоретические основы организации и управления.

1. Основные понятия управления и менеджмента.
2. Функции управления.
3. Методы управления.
4. Организационная структура управления перерабатывающего предприятия.
5. Организационная структура аппарата управления цехом

Тема 2. Основные характеристики предприятий.

1. Предприятие: понятие, признаки, цель и среда функционирования.
2. Основы формирования и стадии развития предприятий.
3. Производственный процесс и его структура
4. Основные направления деятельности промышленного предприятия

Тема 3. Организация производства.

1. Правовые основы создания и функционирования предприятий.
2. Организационно-правовые формы сельскохозяйственных и пищевых предприятий.
3. Организационно-экономические формы предприятий
4. Разработка и внедрение информационных систем управления производством

Тема 4. Трудовые ресурсы предприятия

1. Персонал предприятия и его структура.
2. Показатели количественной характеристики персонала.
3. Качественная характеристика персонала.
4. Структурная характеристика персонала.
5. Штатное расписание предприятия.

Тема 5. Основные фонды и оборотные средства предприятий

1. Понятие, значение, классификация и оценка основных фондов и оборотных средств.
2. Показатели использования основных фондов и оборотных средств.
3. Направления повышения эффективности использования основных фондов и оборотных средств.
4. Методы оценки ОПФ, их баланс и показатели движения и использования
5. Понятие износа

Тема 6. Стратегические решения в управлении производством.

1. Стратегия процесса.
2. Стратегия товара.
3. Организация подготовки и разработки нового продукта.
4. Жизненный цикл продукта.
5. Формирование продуктовой программы предприятия.

Тема 7. Издержки производства и себестоимость продукции

1. Понятие и виды затрат предприятия.
2. Экономическое содержание затрат и издержек производства.
3. Экономические и бухгалтерские издержки.
4. Экономическое содержание себестоимости продукции.
5. Состав и структура затрат, включаемых в себестоимость продукции.
6. Классификация затрат.
7. Расходы предприятия, связанные с производством и реализацией.
8. Внереализационные расходы предприятия.

Тема 8. Финансовые результаты предприятий

1. Доходы и расходы предприятий.
2. Финансовое состояние и финансовая устойчивость предприятий.
3. Ликвидность и платежеспособность предприятий.
4. Показатели деловой активности предприятий.

Тема 9 Федеральные законы и нормативно-правовые акты, регулирующие плановую деятельность

1. Перечень действующего законодательства и локальных правовых актов, регулирующих плановую деятельность.
2. Федеральные законы.
3. Постановления правительства
4. Локальные нормативно-правовые акты.

Тема 10. Формирование системы планирования на производстве

1. Система планирования и контроля производства.
2. Главный календарь плана производства,
3. Планирование потребности в ресурсах,
4. Управление производительностью, контроль над производственной деятельностью,
5. закупки и прогнозирование.

Тема 11. Деятельность планово-экономической службы на производстве

1. ПЭО и его функции.
2. Взаимосвязь деятельности предприятия и функций планово-экономического отдела.
3. Структура планово-экономического отдела.
4. Организация планово-экономического отдела.

Тема 12. Стратегическое планирование деятельности предприятия

1. Методологические основы стратегического планирования на промышленном предприятии.
2. Понятие и сущность стратегии промышленного предприятия.
3. Основные элементы стратегического управления
4. Стратегическое планирование инвестиционной деятельности

Тема 13. Оперативное планирование

1. Место и задачи оперативно-производственного планирования в общей системе управления предприятием.
2. Системы оперативного производственного планирования.
3. Разработка оперативных планов производства
4. Оперативный учет и контроль производства

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам сделанных докладов (сообщений)

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков.
«Хорошо»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков.
«Удовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков.

«Неудовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания, фрагментарное умение использовать полученные знания, фрагментарное применение навыков.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке докладов (сообщений)

Сообщение, как вид самостоятельной работы в учебном процессе, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяют познавательные интересы, учат критически мыслить.

Подготовка сообщения способствует закреплению и систематизации знаний обучающихся, совершенствует познавательный интерес по теме; развивает навык самостоятельного, углублённого изучения материала по теме, навыки работы с интернет-источником, умение выделять главное; воспитывать самостоятельность, ответственность, интерес к изучаемому материалу.

При подготовке сообщения необходимо:

- Уяснить для себя суть темы, которая вам предложена.
- Подобрать необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
- Тщательно изучить материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой литературе и не сделать элементарных ошибок.
- Изучить подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).
- Составить план доклада (сообщения).
- Подготовить текст доклада (сообщения).

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Основные концепции современной науки. Функции науки в современном обществе

Задание 2. Выбор темы научного исследования

Задание 3. Работа с научной периодической литературой

Вариант 1

Задание 1. Основные понятия управления и менеджмента

Задание 2. Понятие, значение, классификация и оценка основных фондов и оборотных средств.

Задание 3. Стратегия процесса.

Вариант 2

Задание 1. Понятие предприятия. Цели и задачи предприятия в рыночной экономике.

Задание 2. Планирование коммерческих расходов (бюджет коммерческих расходов).

Задание 3. Источники инвестиций

Вариант 3

Задание 1. Принципы работы предприятия в рыночных условиях.

Задание 2. Планирование реализации продукции и услуг (бюджет продаж).

Задание 3. Виды инвестиций.

Вариант 4

Задание 1. Эволюция предприятия как формы хозяйствования.

Задание 2. Иерархия и взаимосвязь различных планов предприятия.

Задание 3. Сущность инвестиций.

Вариант 5

Задание 1. Место предприятия во внешней среде
Задание 2. Особенности планирования развития предприятия в соответствии с горизонтами планирования (долгосрочные, среднесрочные, краткосрочные и оперативные планы).
Задание 3. Группировка затрат по статьям калькуляции.

Вариант 6
Задание 1. Место предприятия в отрасли
Задание 2. Общие принципы планирования.
Задание 3. Группировка затрат по экономическим элементам.

Вариант 7
Задание 1. Процессные принципы организации предприятия
Задание 2. Функции и задачи планирования.
Задание 3. Классификация затрат по роли в процессе производства: основные и накладные.

Вариант 8
Задание 1. Общая модель организации предприятия как производственно-хозяйственной системы в рыночных условиях.
Задание 2. Общий алгоритм планирования развития предприятия в рыночных условиях.
Задание 3. Состав материальных затрат.

Вариант 9
Задание 1. Системные принципы работы предприятия.
Задание 2. Общий алгоритм разработки годового плана (бюджета) предприятия.
Задание 3. Понятие и виды затрат предприятия.

Вариант 10
Задание 1. Общие принципы разработки организационной структуры.
Задание 2. Планирование развития предприятия на разных уровнях управления (общие и функциональные планы).
Задание 3. Формы организации производства

Вариант 11
Задание 1. Экономические ресурсы предприятия
Задание 2. Планирование численности персонала (бюджет прямых затрат на оплату труда).
Задание 3. Понятие производственного процесса.

Вариант 12
Задание 1. Основные фонды: понятие и состав
Задание 2. Планирование закупок сырья, материалов и комплектующих (бюджет прямых затрат на материалы).
Задание 3. Типы организации промышленного производства: общая характеристика и особенности.

Вариант 13
Задание 1. Классификация основных фондов
Задание 2. Планирование производства (бюджет производства).
Задание 3. Понятие производственной структуры предприятия.

Вариант 14
Задание 1. Амортизация основных фондов.
Задание 2. Планирование остатков готовой продукции на складах (бюджет запасов готовой продукции).
Задание 3. Содержание и структура бизнес-плана.

Вариант 15
Задание 1. Экономическая сущность и особенности оборотных средств.
Задание 2. Планирование общепроизводственных накладных расходов.
Задание 3. Цели и порядок разработки бизнес-плана.

Вариант 16
Задание 1. Оценка материальных запасов.
Задание 2. Планирование управленческих расходов.
Задание 3. Общий алгоритм разработки бизнес-плана.

Вариант 17
Задание 1. Персонал предприятия и его структура.
Задание 2. Общий алгоритм разработки экономической стратегии развития предприятия.
Задание 3. Функции планово-диспетчерской службы.

Вариант 18
Задание 1. Нормирование труда и планирование персонала предприятия
Задание 2. Разработка финансового плана (бюджет доходов и расходов, бюджет движения денежных средств).
Задание 3. Межцеховое и внутрицеховое оперативное планирование.

Вариант 19
Задание 1. Понятие производительности труда.
Задание 2. Планирование производственных мощностей (составление баланса производственных мощностей и бюджета модернизации производства и закупки нового оборудования).
Задание 3. Системы оперативно-производственного планирования (позаказное планирование, планирование по опережению и т.д.).

Вариант 20
Задание 1. Роль планирования в системе управления предприятием.
Задание 2. Понятие и цели планирования развития предприятий.
Задание 3. Разработка планов работы функциональных служб предприятия.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Точное раскрытие поставленных теоретических вопросов либо ответы на поставленные вопросы неполные, но большая часть материала изложена (отражена). Проявляется умение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. Соблюдены требования к оформлению работы. Работа выполнена самостоятельно
«Не зачтено»	Поставленные теоретические вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Проявляется неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. Имеются недостатки в оформлении работы. Работа выполнена несамостоятельно

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Контрольную работу студентам следует начинать с выбора своего варианта, в соответствии с которым определяется тема контрольной работы. Номер варианта контрольной работы определяется по последней цифре номера зачетной книжки студента. Выбор темы контрольной работы осуществляется следующим образом: если у студента номер зачётной книжки заканчивается на цифру 2 (например, 21352), то он может выполнять одну из тем указанных в списке под номерами, оканчивающимися на 2. Выбор темы из двух возможных осуществляется самостоятельно.

Контрольная работа представляет собой письменную работу, содержащая следующие структурные элементы (с указанием их примерного объема): титульный лист (1 стр.); содержание (1 стр.); основная часть, состоящая из разделов соответственно вопросам выбранного варианта (11-12 стр.); список использованной литературы (1–2 стр.). Рекомендуемый объем контрольной работы - не менее 15 стр. (шрифт Times New Roman, 14 кегль, полуторный интервал, отступ – 1,25 см; выравнивание текста – по ширине; размер полей: левое – 3 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, правое – 1,5 см.). Работа может быть выполнена как в печатном, так и в рукописном варианте, но текст должен быть написан аккуратно, разборчиво, четким почерком, без сокращений слов и предложений.

Титульный лист содержит название учебного заведения; дисциплины, по которой выполняется контрольная работы; название работы; фамилию, инициалы, учёное звание и степень преподавателя, ведущего данную дисциплину; фамилию, инициалы автора; название группы. В конце контрольной работы приводится список литературы библиографический перечень использованных нормативно-правовых актов и специальной литературы.

Оценки за выполненное задание выставляются по результатам проверки: «зачтено», «не зачтено».

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	1-20	1-20	1-18

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Понятие предприятия. Цели и задачи предприятия в рыночной экономике.
2. Принципы работы предприятия в рыночных условиях.
3. Эволюция предприятия как формы хозяйствования.
4. Место предприятия во внешней среде
5. Место предприятия в отрасли
6. Процессные принципы организации предприятия
7. Общая модель организации предприятия как производственно-хозяйственной системы в рыночных условиях.
8. Системные принципы работы предприятия.
9. Общие принципы разработки организационной структуры.
10. Экономические ресурсы предприятия
11. Основные фонды: понятие и состав
12. Классификация основных фондов
13. Амортизация основных фондов.
14. Экономическая сущность и особенности оборотных средств.
15. Оценка материальных запасов.

16. Персонал предприятия и его структура.
17. Нормирование труда и планирование персонала предприятия
18. Понятие производительности труда.
19. Роль планирования в системе управления предприятием.
20. Понятие и цели планирования развития предприятий.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Функции и задачи планирования.
2. Общие принципы планирования.
3. Общий алгоритм планирования развития предприятия в рыночных условиях.
4. Особенности планирования развития предприятия в соответствии с горизонтами планирования (долгосрочные, среднесрочные, краткосрочные и оперативные планы).
5. Планирование развития предприятия на разных уровнях управления (общие и функциональные планы).
6. Иерархия и взаимосвязь различных планов предприятия.
7. Общий алгоритм разработки экономической стратегии развития предприятия.
8. Общий алгоритм разработки годового плана (бюджета) предприятия.
9. Планирование реализации продукции и услуг (бюджет продаж).
10. Планирование коммерческих расходов (бюджет коммерческих расходов).
11. Планирование остатков готовой продукции на складах (бюджет запасов готовой продукции).
12. Планирование производства (бюджет производства).
13. Планирование закупок сырья, материалов и комплектующих (бюджет прямых затрат на материалы).
14. Планирование численности персонала (бюджет прямых затрат на оплату труда).
15. Планирование производственных мощностей (составление баланса производственных мощностей и бюджета модернизации производства и закупки нового оборудования).
16. Планирование общепроизводственных накладных расходов.
17. Планирование управленческих расходов.
18. Разработка финансового плана (бюджет доходов и расходов, бюджет движения денежных средств).
19. Разработка планов работы функциональных служб предприятия.
20. Понятие и функции оперативно-производственного планирования.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Системы оперативно-производственного планирования (позаказное планирование, планирование по опережению и т.д.).
2. Межцеховое и внутрицеховое оперативное планирование.
3. Функции планово-диспетчерской службы.
4. Общий алгоритм разработки бизнес-плана.
5. Цели и порядок разработки бизнес-плана.
6. Содержание и структура бизнес-плана.
7. Понятие производственной структуры предприятия.
8. Типы организации промышленного производства: общая характеристика и особенности.
9. Понятие производственного процесса.
10. Формы организации производства
11. Понятие и виды затрат предприятия.
12. Состав материальных затрат.
13. Классификация затрат по роли в процессе производства: основные и накладные.
14. Группировка затрат по экономическим элементам.
15. Группировка затрат по статьям калькуляции.
16. Сущность инвестиций.
17. Виды инвестиций.
18. Источники инвестиций

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Подготовка обучающихся к промежуточной аттестации по дисциплине включает три стадии:

− самостоятельная работа в течение обучения;

− непосредственная подготовка в день, предшествующий промежуточной аттестации.

Основным источником подготовки к промежуточной аттестации по дисциплине является конспект лекций. Подготовку необходимо и целесообразно начать с планирования и подбора

нормативно-правовых источников и литературы. Прежде всего, следует внимательно перечитать учебную программу. Тезисы ответов на наиболее сложные вопросы желательно записать, Литература для подготовки промежуточной аттестации по дисциплине рекомендуется преподавателем.

Рекомендовано использовать справочные системы. Следует запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других.

Рекомендовано использовать справочные системы. Следует запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других. В ходе подготовки обучающимся необходимо обращать внимание на форму презентации педагогического проекта, учитывающей ИКТ. Подготовка промежуточной аттестации по дисциплине должна в разумных пропорциях сочетать запоминание теоретического материала и умения находить способы практического применения в своей педагогической практике. В этот период полезным может быть общение обучающихся с преподавателями по Дисциплине на групповых и индивидуальных консультациях.

Готовиться к этапам промежуточной аттестации необходимо последовательно, с учетом контрольных вопросов, разработанных ведущим преподавателем. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос.

Важную роль в данном процессе играет организация обучающимся самоконтроля: усиление дисциплины; оптимизация режима самостоятельной работы с учетом доминирующего типа восприятия: визуального (зрительного), аудиального (слухового), кинестетического (двигательного, эмоционально-чувственного), дигитального (логического); осуществление хронометража (фиксации длительности определенных действий); равномерное распределение самостоятельно выполняемой учебной нагрузки и т.д.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Оперативный план содержит: 1) Перспективные направления развития предприятия 2) Точно поставленные цели с описанием мероприятий по их достижению 3) Примерные задачи для каждого структурного подразделения сроком до 2 лет 4) Примерные задачи для каждого структурного подразделения сроком до 5 лет Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	2 Оперативный план содержит точно поставленные цели с описанием мероприятий по их достижению.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите	3

	аргументы, обосновывающие выбор ответа. Основные функции планирования на предприятии, следующие: 1) Руководство, прогнозирование, регулирование, контроль 2) Обеспечение, регулирование, контроль 3) Руководство, обеспечение, координирование, регулирование, анализ и контроль 4) Координирование, регулирование. Ответ: _____ Обоснование: _____	Основными функциями планирования на предприятии является руководство, обеспечение, координирование, регулирование, анализ и контроль.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Методы планирования на предприятии: 1) Расчетно-аналитический, балансовый, экономико-математический, программно-целевой, графоаналитический 2) Аналитический, синтетический, балансовый 3) Базисных индексов, экономико-математический, балансовый 4) Балансовый, базисных индексов Ответ: _____ Обоснование: _____	1 К методам планирования на предприятии относятся расчетно-аналитический, балансовый, экономико-математический, программно-целевой, графоаналитический.
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Методы планирования прибыли предприятия: 1) Дедуктивный 2) Аналитический 3) Балансовый, аналитический 4) Программно-целевой 5) Прямого счета 6) Совмещенного расчета Ответ: _____ Обоснование: _____	256 К методам планирования прибыли предприятия относятся аналитический, прямого счета, совмещенного расчета.
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Виды планирования на предприятии: а) Оперативное, стратегическое б) Производственное, оперативное в) Текущее, тактическое 4) Структурное 5) Стратегическое, генерально-целевое 6) Производственное, тактическое Ответ:	126 К видам планирования на предприятии относятся текущее, тактическое, стратегическое, генерально-целевое.

<table>
<tr><td></td><td>_____
Обоснование:
_____</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Объект изучения экономики</td><td>А</td><td>поведение субъектов в процессе выбора способов оптимального использования ограниченных ресурсов с целью удовлетворения растущих потребностей индивида и общества</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Предмет экономики</td><td>Б</td><td>человеческое общество</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Микроэкономика</td><td>В</td><td>раздел экономической теории, изучающий экономические отношения, складывающиеся на уровне отдельных предприятий, фирм, домашних хозяйств</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Макроэкономика</td><td>Г</td><td>особый раздел экономической теории, изучающий экономические отношение между хозяйствующими субъектами, их деятельность и влияние на национальную экономику</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Между ценой и объемом покупаемой продукции существует обратная зависимость, т.е. чем выше цена на товар, тем меньшее его количество будет куплено при прочих равных условиях и наоборот</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1Б2А3В4Г</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>7</td>
<td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Исторический метод</td><td>А</td><td>отражает экономические процессы и явления с помощью различных схем, графиков, диаграмм, обеспечивая краткость, сжатость, наглядность в представлении сложного теоретического материала</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Анализ</td><td>Б</td><td>метод познания, основанный на соединении отдельных частей явления, изученных в процессе анализа, в единое целое</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Синтез</td><td>В</td><td>метод познания, предполагающий разделение целого на отдельные составные части и изучение каждой из этих частей</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Графический метод</td><td>Г</td><td>экономические явления и процессы изучаются в той последовательности, в какой они возникли в самой жизни, развивались, совершенствовались и какими стали в настоящее время</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Естественные, имеющиеся в природе экономические и производственные ресурсы</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>1Г2В3Б4А</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Индукция</td><td>А</td><td>выделяет главное в объекте исследования при отвлечении от несущественного, случайного, временного, непостоянного</td></tr>
</table>
</td>
<td>1Б2Г3В4А</td>
</tr>
</table>

	2	Дедукция	Б	движение от частного к общему, или от фактов к теории
	3	Экономические эксперименты	В	искусственное создание экономических процессов и явлений в определенных условиях, приближенных к хозяйственной деятельности, с целью их изучения и дальнейшего практического применения
	4	Метод научной абстракции	Г	движение в экономическом анализе от общего к частному, от теории к фактам
			Д	имеется фиксированная цена, по которой продается разнообразное количество продукции

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1А2В3Б4Г

Понятие		Определение	
1	Экономические потребности	А	это недостаток чего – либо или нужда в чем – либо для поддержания жизнедеятельности и развития индивидуума, групп лиц, фирмы и общества в целом
2	Первичные потребности	Б	это потребности духовного характера, которые могут быть заменены друг другом
3	Вторичные потребности	В	потребности человека в пище, одежде, жилье; они не могут быть заменены одна на другую
4	Производственные потребности	Г	это нужда общества в ресурсах для производства тех же первичных и вторичных потребностей
		Д	каждая последующая единица потребленного блага приносит все меньшее удовлетворение чем предыдущая

Запишите выбранные буквы под соответствующими

<table>
<tr><td></td><td>цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td colspan="2">Понятие</td><td colspan="2">Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>Оборотный капитал</td><td>А</td><td>средства производства, используемые в одном производственном цикле, полностью утрачивающие свою натуральную форму, переносящие свою стоимость на готовую продукцию полностью</td></tr><tr><td>2</td><td>Основной капитал</td><td>Б</td><td>Средства производства, используемые в нескольких последовательно протекающих производственных циклах, сохраняющие свою натуральную форму и переносящие свою стоимость на готовую продукцию по частям в виде амортизации</td></tr><tr><td>3</td><td>Природные ресурсы</td><td>В</td><td>Все созданные руками человека средства производства, которые сами являются результатом производства и находятся в материально-вещественной форме</td></tr><tr><td>4</td><td>Материальные (капитальные) ресурсы</td><td>Г</td><td>Естественные, имеющиеся в природе экономические и производственные ресурсы</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>(Средства (вещи и услуги), удовлетворяющие потребности</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>1А2Б3Г4В</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите этапы планирования на предприятии в правильной последовательности:
1) определение временных рамок и методов оценки;
2) образование команды;</td><td>3214</td></tr>
</table>

	3) определение приоритетов целей и задач; 4) создание конкурентных преимуществ; Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов расчета уровня рентабельности: 1. Определение чистой прибыли 2. Подсчет всех затрат 3. Выбор базы для расчета (например, выручка или затраты) 4. Расчет уровня рентабельности Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	2134
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность разделов бизнес-плана: 1. Исполнительное резюме 2. Описание компании 3. Анализ рынка 4. Организационный и финансовый план 5. Маркетинговый план Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	12354
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов планирования развития предприятия: 1. Оценка текущего состояния предприятия 2. Определение целей и задач развития 3. Анализ внешней и внутренней среды 4. Разработка стратегий достижения целей 5. Реализация и контроль выполнения плана Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	13245

15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов разработки бизнес-плана: 1. Оценка рынка и конкуренции 2. Определение структуры бизнес-плана 3. Финансовый план 4. Описание продукта или услуги 5. Выбор стратегии маркетинга 6. Исполнение и мониторинг плана Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	241536
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что такое норматив? Ответ: _____ _____	Норматив – это минимально необходимая величина ресурсов предприятия, обеспечивающая его эффективную работу.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что определяют принципы планирования? Ответ: _____ _____	Принципы планирования определяют характер и содержание плановой деятельности на предприятии.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Кто такие плановый показатель? Ответ: _____ _____	Плановый показатель – это численное выражение характеристики свойства (явления, процесса, решения) экономического объекта.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Поясните, в чем заключается системный признак предприятия делимость? Ответ: _____ _____	Системный признак предприятия делимость заключается в том, что предприятие может быть подразделено на однородные и (или) разнородные подсистемы
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Поясните, в чем заключается принцип эффективности? Ответ:	Принцип эффективности заключается в том, что затраты на планирование не должны превышать эффект от его применения.

	_____ _____	

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания

Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновав свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

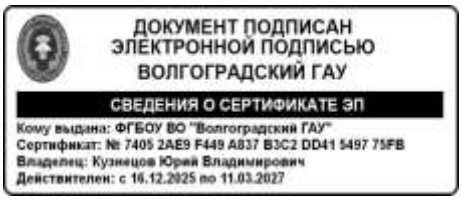
высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих технологий и
пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
подпись
24.06.2026г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.08 Совершенствование технологических процессов производства продукции различного назначения

Уровень высшего образования магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения очная/заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

доцент _____ А.Г. Мельников
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ _____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Вариант 1

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1.	Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии: 1) желатина; 2) кислоты; 3) жиров; 4) ароматической эссенции.	2
2.	Пережжѐнный сахар, растворимый в кипятке называется: 1) карамель; 2) жжѐнка; 3) патока; 4) сироп.	2
3.	Марципан представляет собой … массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей: 1) эластичную; 2) вязкопластичную; 3) жидкую; 4) твѐрдую.	2
4.	Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются: 1) лепешки с начинкой; 2) плюшки; 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей; 4) коржики, коврижки.	2
5.	Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит … муки: 1) крахмалу; 2) белкам; 3) клетчатке; 4) минеральным веществам.	2
6.	11. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают: 1) сливочное масло; 2) крахмал и мука; 3) сахар и мука; 4) яйцепродукты и мука.	4
7.	Для приготовления воздушного полуфабриката используют: 1) рафинадную пудру, крахмал; 2) масло, яйца, сахар, муку; 3) сахар, яйца (белки), ванильную пудру; 4) сахар, миндаль, яйца (белки), муку.	3
8.	Вставьте пропущенное слово в тексте: На водопоглотительную способность муки влияет ее _____: 1) содержание посторонних примесей; 2) дисперсность; 3) зольность;	2

	4) кислотность.	
9.	Вставьте пропущенное слово в тексте: При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – _____: 1) декстринов; 2) студней; 3) жженки; 4) меланоидинов.	4
10.	Натура зерна – это. 1) состояние зерна; 2) масса зерна в определенном объеме; 3) плотность зерна; 4) форма, размеры и цвет зерна.	2

Вариант2

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1.	Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре: 1) 200 ^{0}C; 2) 5 ^{0}C; 3) 70 ^{0}C; 4) 25 оС.	**3**
2.	Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в … среде: 1) щелочной; 2) кислой; 3) нейтральной; 4) водной.	**2**
3.	Миндальный полуфабрикат имеет … структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха: 1) эластичную; 2) пластично-вязкую; 3) пористую; 4) нежную.	**3**
4.	Приготовление крема ―Шарлотт‖ складывается из двух операций: приготовления … и непосредственно крема: 1) заварки; 2) сиропа; 3) опары; 4) помады.	**2**
5.	Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката? 1) растапливают на водяной бане; 2) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции; 3) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции; 4) замораживают.	**3**
6.	Технологическая машина это: 1) устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма, объединенных станиной или корпусом; 2) машина, предназначена для передачи движения рабочим органом; 3) устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого	**1**

	и исполнительного механизма; 4) устройство, которое состоит с источника движения.	
7.	Вставьте пропущенное слово в тексте: Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический_____: 1) аромат; 2) вкус; 3) вид; -4) консистенцию.	**1**
8.	16. Что относится к желирующим веществам?: 1) дрожжи; 2) двууглекислый натрий; 3) агар, желатин, пектин; 4) ванилин, эссенция.	**3**
9.	В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит: 1) сахара; 2) жидкости; 3) лимонной кислоты; 4) яйцепродуктов.	**1**
10.	В рецептуру заварного полуфабриката не входят: 1) сахар и разрыхлитель; 2) соль и сливочное масло; 3) яйца и вода; 4) сливочное масло и мука.	**1**

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся эталоны ответов. При подготовке к тестированию обучающемуся необходимо:

- готовясь к тестированию, проработайте учебный материал по дисциплине, проконсультируйтесь с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;

- четко выясните все условия тестирования заранее, а именно: сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т. п.;

- приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов, выберите правильные (их может быть несколько), на отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;

- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания, что позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант;

- если встретили чрезвычайно трудный вопрос, не тратьте много времени на него, переходите к другим тестам, вернитесь к трудному вопросу в конце;

- обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Темы докладов (сообщений)

Тема 1. Контроль и соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

1. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
2. Требования стандартов к качеству сырья

Тема 2. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий

1. Выпечка хлебобулочных изделий.
2. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.
3. Выход хлебобулочных изделий.
4. Факторы, влияющие на величину выхода хлеба.
5. Дефекты хлеба.

Тема 3. Пищевая ценность хлеба и ее повышение

1. Пищевая ценность хлеба.
2. Способы повышения пищевой ценности хлеба

Тема 4. Новые виды сырья для производства изделий лечебно – профилактического назначения

1. Комплексные добавки для ржаных сортов хлеба
2. Комплексные зерновые смеси, применение, особенности использования.

Тема 5. Диетические хлебобулочные изделия

1. Хлебобулочные изделия для лечебного питания.
2. Хлебобулочные изделия для профилактического питания

Тема 6. Технологическое оборудование хлебопекарного производства

1. Оборудование, применяемое на различных этапах производства хлеба.

Тема 7. Классификация и пищевая ценность макаронных изделий

2. Классификация макаронных изделий.
3. Пищевая ценность макаронных изделий.
4. Макаронные изделия повышенной пищевой и биологической ценности, диетического назначения.
5. Энергетическая ценность макаронных изделий.

Тема 8. Приготовление и уплотнение (прессование) макаронного теста, разделка сырых макаронных изделий

1. Дозирование и смешивание компонентов теста.
2. Продолжительность и интенсивность замеса.
3. Процессы, происходящие при замесе теста.
4. Влияние различных факторов на качество макаронного теста.
5. Стадии разделки сырых макаронных изделий.
6. Обдувка сырых изделий.
7. Резка и раскладка сырых макаронных изделий.

Тема 9. Сушка и стабилизация макаронных изделий

1. Сушка макаронных изделий.
2. Виды и режимы сушки.

Тема 10. Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий.

1. Организация фасовки и упаковки готовых изделий.

2. Качество макаронных изделий.
3. Органолептические и физико-химические показатели.

Тема 11. Оборудование для производства шоколада и какао-порошка

1. Виды, назначение и принцип действия оборудования для производства шоколада и какао-порошка.
2. Правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства шоколада и какао-порошка.

Тема 12. Основные виды пищевого сырья

1. Роль и значение пищевого сырья в кондитерском производстве.
2. Характеристика и свойства основных видов сырья.

Тема 13. Производство карамели

1. Виды сырья для производства карамели.
2. Технология приготовления карамели леденцовой и карамели с начинкой.
3. Виды брака.

Тема 14. Производство шоколада и какао-порошка

1. Вкусовые продукты, пряности, ароматизаторы и подкислители.
2. Основные свойства, показатели качества, условия хранения.

Тема 15. Производство конфет и ириса

1. Ассортимент конфет и ириса.
2. Виды сырья для производства конфет и ириса.
3. Технология приготовления конфет и ириса.
4. Виды дефектов.

Тема 16. Производство мармелада

1. Общие сведения о мармеладе, виды.
2. Технология производства мармелада.

Тема 17. Производство пастильных изделий

1. Общие сведения о производстве пастилы и зефира.
2. Производство зефира на агаре. Производство зефира на пектине.

Тема 18. Пути повышения пищевой ценности сахарных кондитерских изделий

1. Витаминизация и обогащение минеральными веществами кондитерских изделий.
2. Обогащение кондитерских изделий пищевыми волокнами, белками и аминокислотами.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам сделанных докладов (сообщений)

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков.
«Хорошо»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков.
«Удовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков.
«Неудовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания, фрагментарное умение использовать полученные знания, фрагментарное применение навыков.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке докладов (сообщений)

Сообщение, как вид самостоятельной работы в учебном процессе, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяют познавательные интересы, учат критически мыслить.

Подготовка сообщения способствует закреплению и систематизации знаний обучающихся, совершенствует познавательный интерес по теме; развивает навык самостоятельного, углублённого изучения материала по теме, навыки работы с интернет-источником, умение выделять главное; воспитывать самостоятельность, ответственность, интерес к изучаемому материалу.

При подготовке сообщения необходимо:

- Уяснить для себя суть темы, которая вам предложена.
- Подобрать необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
- Тщательно изучить материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой литературе и не сделать элементарных ошибок.
- Изучить подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).
- Составить план доклада (сообщения).
- Подготовить текст доклада (сообщения).

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1
Задание 1. Технологические операции производства хлеба.
Задание 2. Виды замеса теста и процессы, протекающие при замесе теста.
Задание 3. Свойства макаронного теста.

Вариант 2
Задание 1. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
Задание 2. Низкотемпературный, высокотемпературный и сверхвысокотемпературный режимы конвективной сушки макаронных изделий, их отличия.
Задание 3. Свойства крахмала в хлебобулочных изделиях.

Вариант 3
Задание 1. Требования к качеству воды, соли, сахара, применяемые для приготовления теста.
Задание 2. Пищевые добавки, применяемые при производстве хлеба.
Задание 3. Хлебопекарные свойства муки из тритикале.

Вариант 4
Задание 1. Виды дрожжей, применяемых на хлебопекарных предприятиях. Их особенности.
Задание 2. Изменение свойств сырых макаронных изделий в процессе высушивания.
Задание 3. Способы разрыхления теста

Вариант 5
Задание 1. Классификация макаронных изделий.
Задание 2. Основные причины возникновения дефектов в сырых макаронных изделиях и меры по их устранению
Задание 3. Условия и срок хранения макаронных изделий.

Вариант 6
Задание 1. Технологические операции производства макаронных изделий.
Задание 2. Разделка сырых макаронных изделий.
Задание 3. Условия и срок хранения хлебобулочных изделий.

Вариант 7
Задание 1. Сырьё для производства макаронных изделий (виды и сорта пшеницы, строение и химический состав зерна пшеницы).
Задание 2. Основные биохимические процессы, происходящие в процессе приготовления макаронного теста
Задание 3. Факторы, влияющие на величину усушки хлеба.

Вариант 8
Задание 1. Основные требования, предъявляемые к качеству зерна пшеницы для производства макаронных изделий.
Задание 2. Основные виды дефектов макаронного теста после замеса и меры по их предотвращению
Задание 3. Химический состав макаронных изделий.

Вариант 9
Задание 1. Макаронные свойства муки (количество и качество клейковины, содержание каротиноидных пигментов, содержание тёмных вкраплений, крупность помола).
Задание 2. Упаковочные материалы, применяемые для упаковки хлебных изделий.
Задание 3. Факторы, влияющие на величину упёка хлеба.

Вариант 10
Задание 1. Влияние сырья на свойства теста.
Задание 2. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке (микробиологические процессы, уменьшение массы).
Задание 3. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.

Вариант 11
Задание 1. Способы разрыхления теста при производстве мучных изделий.
Задание 2. Основные режимы сушки длинных и короткорезанных макаронных изделий.
Задание 3. Традиционные хлебобулочные изделия разных стран мира.

Вариант 12
Задание 1. Спиртовое брожение в тесте. Факторы, влияющие на его интенсивность.
Задание 2. Сущность очерствения хлеба. Факторы, на него влияющие.
Задание 3. Химический состав хлеба.

Вариант 13
Задание 1. Молочнокислое брожение в тесте. Факторы, влияющие на его интенсивность.
Задание 2. Назначение сортировки макаронных изделий.
Задание 3. Показатели качества муки, применяемой в хлебопекарной и макаронной промышленности.

Вариант 14
Задание 1. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.
Задание 2. Основные виды нетрадиционных макаронных изделий
Задание 3. Упаковывание макаронных изделий. Упаковочные материалы. Хранение продукции.

Вариант 15
Задание 1. Дополнительное сырьё, используемое при производстве макарон (обогатительное, вкусовое).
Задание 2. Показатели, по которым осуществляют контроль готовности теста.
Задание 3. Макаронные изделия из бесклейковинного крахмалосодержащего сырья.

Вариант 16
Задание 1. Рецептура и типы замесов теста при производстве макарон.

Задание 2. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке (прогревание теста-хлеба, образование корки, образование мякиша, увеличение объёма изделия).
Задание 3. Дефекты хлебобулочных изделий и причины, их вызывающие.

Вариант 17
Задание 1. Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий.
Задание 2. Основные виды и причины порчи макаронных изделий в процессе хранения и меры для их предотвращения
Задание 3. Пищевые добавки-улучшители качества хлеба, используемые для регулирования свойств теста и хлеба.

Вариант 18
Задание 1. Высокотемпературные режимы замеса и формирования теста при производстве макарон.
Задание 2. Виды заварок, применяемые в хлебопекарном производстве.
Задание 3. Сырые макаронные изделия длительного хранения.

Вариант 19
Задание 1. Режим выпечки хлеба и его регулирование, готовность хлеба.
Задание 2. Требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения хлеба.
Задание 3. Основные методы определения качества готовых макаронных изделий (внешний вид, влажность, кислотность, варочные свойства, прочность)

Вариант 20
Задание 1. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
Задание 2. Классификация макаронных изделий.
Задание 3. Технология приготовления конфет и ириса.

Вариант 21
Задание 1. Выпечка хлебобулочных изделий.
Задание 2. Качество макаронных изделий.
Задание 3. Технология производства мармелада.

Вариант 22
Задание 1. Дефекты хлеба.
Задание 2. Общая классификация кондитерских изделий.
Задание 3. Виды сырья для производства карамели.

Вариант 23
Задание 1. Хлебобулочные изделия для лечебного питания.
Задание 2. Сушка макаронных изделий.
Задание 3. Общие сведения о мармеладе, виды.

Вариант 24
Задание 1. Замес и образование теста.
Задание 2. Стадии разделки сырых макаронных изделий.
Задание 3. Ассортимент конфет и ириса.

Вариант 25
Задание 1. Факторы, влияющие на величину выхода хлеба.
Задание 2. Резка и раскладка сырых макаронных изделий.
Задание 3. Ассортимент сахарных кондитерских изделий.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполненной контрольной работы

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Точное раскрытие поставленных теоретических вопросов либо ответы на поставленные вопросы неполные, но большая часть материала изложена (отражена). Проявляется умение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. Соблюдены требования к оформлению работы. Работа выполнена самостоятельно
«Не зачтено»	Поставленные теоретические вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Проявляется неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. Имеются недостатки в оформлении работы. Работа выполнена несамостоятельно

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Контрольную работу студентам следует начинать с выбора своего варианта, в соответствии с которым определяется тема контрольной работы. Номер варианта контрольной работы определяется по последней цифре номера зачетной книжки студента. Выбор темы контрольной работы осуществляется следующим образом: если у студента номер зачётной книжки заканчивается на цифру 2 (например, 21352), то он может выполнять одну из тем указанных в списке под номерами, оканчивающимися на 2. Выбор темы из двух возможных осуществляется самостоятельно.

Контрольная работа представляет собой письменную работу, содержащая следующие структурные элементы (с указанием их примерного объема): титульный лист (1 стр.); содержание (1 стр.); основная часть, состоящая из разделов соответственно вопросам выбранного варианта (11-12 стр.); список использованной литературы (1–2 стр.). Рекомендуемый объем контрольной работы - не менее 15 стр. (шрифт Times New Roman, 14 кегль, полуторный интервал, отступ – 1,25 см; выравнивание текста – по ширине; размер полей: левое – 3 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, правое – 1,5 см.). Работа может быть выполнена как в печатном, так и в рукописном варианте, но текст должен быть написан аккуратно, разборчиво, четким почерком, без сокращений слов и предложений.

Титульный лист содержит название учебного заведения; дисциплины, по которой выполняется контрольная работы; название работы; фамилию, инициалы, учёное звание и степень преподавателя, ведущего данную дисциплину; фамилию, инициалы автора; название группы. В конце контрольной работы приводится список литературы библиографический перечень использованных нормативно-правовых актов и специальной литературы.

Оценки за выполненное задание выставляются по результатам проверки: «зачтено», «не зачтено».

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК-2.	1-35	1-35	1-36

Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения			

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Технологические операции производства хлеба.
2. Виды замеса теста и процессы, протекающие при замесе теста.
3. Свойства макаронного теста.
4. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
5. Низкотемпературный, высокотемпературный и сверхвысокотемпературный режимы конвективной сушки макаронных изделий, их отличия.
6. Свойства крахмала в хлебобулочных изделиях.
7. Требования к качеству воды, соли, сахара, применяемые для приготовления теста.
8. Влияние сырья на свойства теста.
9. Способы разрыхления теста при производстве мучных изделий.
10. Химический состав хлеба.
11. Пищевые добавки, применяемые при производстве хлеба.
12. Хлебопекарные свойства муки из тритикале.
13. Факторы, влияющие на величину усушки хлеба.
14. Основные требования, предъявляемые к качеству зерна пшеницы для производства макаронных изделий.
15. Основные виды дефектов макаронного теста после замеса и меры по их предотвращению
16. Молочнокислое брожение в тесте. Факторы, влияющие на его интенсивность.
17. Назначение сортировки макаронных изделий.
18. Показатели качества муки, применяемой в хлебопекарной и макаронной промышленности.
19. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.
20. Основные виды нетрадиционных макаронных изделий
21. Упаковывание макаронных изделий. Упаковочные материалы. Хранение продукции.
22. замеса и формирования теста при производстве макарон.
23. Виды заварок, применяемые в хлебопекарном производстве.
24. Сырые макаронные изделия длительного хранения.
25. Режим выпечки хлеба и его регулирование, готовность хлеба.
26. Требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения хлеба.
27. Основные методы определения качества готовых макаронных изделий (внешний вид, влажность, кислотность, варочные свойства, прочность)
28. Виды и режимы сушки.
29. Организация фасовки и упаковки готовых изделий.
30. Качество макаронных изделий.
31. Органолептические и физико-химические показатели.
32. Современное состояние российского кондитерского производства.
33. Организационная структура кондитерских предприятий.
34. Общая классификация кондитерских изделий.
35. Ассортимент сахарных кондитерских изделий.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Виды дрожжей, применяемых на хлебопекарных предприятиях. Их особенности.
2. Изменение свойств сырых макаронных изделий в процессе высушивания.
3. Способы разрыхления теста
4. Классификация макаронных изделий.
5. Основные причины возникновения дефектов в сырых макаронных изделиях и меры по их устранению
6. Условия и срок хранения макаронных изделий.
7. Технологические операции производства макаронных изделий.
8. Разделка сырых макаронных изделий.
9. Условия и срок хранения хлебобулочных изделий.

10. Сырьё для производства макаронных изделий (виды и сорта пшеницы, строение и химический состав зерна пшеницы).
11. Основные биохимические процессы, происходящие в процессе приготовления макаронного теста
12. Дополнительное сырьё, используемое при производстве макарон (обогатительное, вкусовое).
13. Показатели, по которым осуществляют контроль готовности теста.
14. Макаронные изделия из бесклейковинного крахмалосодержащего сырья.
15. Рецептура и типы замесов теста при производстве макарон.
16. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке (прогревание теста-хлеба, образование корки, образование мякиша, увеличение объёма изделия).
17. Дефекты хлебобулочных изделий и причины, их вызывающие.
18. Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий.
19. Основные виды и причины порчи макаронных изделий в процессе хранения и меры для их предотвращения
20. Пищевые добавки-улучшители качества хлеба, используемые для регулирования свойств теста и хлеба.
21. Высокотемпературные режимы
22. Влияние различных факторов на качество макаронного теста.
23. Стадии разделки сырых макаронных изделий.
24. Обдувка сырых изделий.
25. Резка и раскладка сырых макаронных изделий
26. Сушка макаронных изделий.
27. Виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья.
28. Правила эксплуатации и технического обслуживания оборудования для тепловой обработки сырья.
29. Виды, назначение и принцип действия оборудования для производства шоколада и какао-порошка.
30. Правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства шоколада и какао-порошка.
31. Транспортирование и прием сырья, используемого при производстве кондитерских изделий.
32. Роль и значение пищевого сырья в кондитерском производстве.
33. Характеристика и свойства основных видов сырья.
34. Виды сырья для производства карамели.
35. Технология приготовления карамели леденцовой и карамели с начинкой.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Химический состав макаронных изделий.
2. Макаронные свойства муки (количество и качество клейковины, содержание каротиноидных пигментов, содержание тёмных вкраплений, крупность помола).
3. Упаковочные материалы, применяемые для упаковки хлебных изделий.
4. Факторы, влияющие на величину упёка хлеба.
5. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке (микробиологические процессы, уменьшение массы).
6. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.
7. Основные режимы сушки длинных и короткорезанных макаронных изделий.
8. Традиционные хлебобулочные изделия разных стран мира.
9. Спиртовое брожение в тесте. Факторы, влияющие на его интенсивность.
10. Сущность очерствения хлеба. Факторы, на него влияющие.
11. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
12. Требования стандартов к качеству сырья
13. Замес и образование теста.
14. Способы замеса теста.

15. Процессы, происходящие при замесе.
16. Способы разрыхления теста.
17. Выпечка хлебобулочных изделий.
18. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.
19. Выход хлебобулочных изделий.
20. Факторы, влияющие на величину выхода хлеба.
21. Дефекты хлеба.
22. Дозирование и смешивание компонентов теста.
23. Продолжительность и интенсивность замеса.
24. Процессы, происходящие при замесе теста.
25. Виды брака.
26. Вкусовые продукты, пряности, ароматизаторы и подкислители.
27. Основные свойства, показатели качества, условия хранения.
28. Ассортимент конфет и ириса.
29. Виды сырья для производства конфет и ириса.
30. Технология приготовления конфет и ириса.
31. Виды дефектов.
32. Общие сведения о мармеладе, виды.
33. Технология производства мармелада.
34. Общие сведения о производстве пастилы и зефира.
35. Производство зефира на агаре. Производство зефира на пектине.
36. Витаминизация и обогащение минеральными веществами кондитерских изделий. Обогащение кондитерских изделий пищевыми волокнами, белками и аминокислотами

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Подготовка обучающихся к промежуточной аттестации по дисциплине включает три стадии:

− самостоятельная работа в течение обучения;

− непосредственная подготовка в день, предшествующий промежуточной аттестации.

Основным источником подготовки к промежуточной аттестации по дисциплине является конспект лекций. Подготовку необходимо и целесообразно начать с планирования и подбора нормативно-правовых источников и литературы. Прежде всего, следует внимательно перечитать учебную программу. Тезисы ответов на наиболее сложные вопросы желательно записать, Литература для подготовки промежуточной аттестации по дисциплине рекомендуется преподавателем.

Рекомендовано использовать справочные системы. Следует запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других.

Рекомендовано использовать справочные системы. Следует запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других. В ходе подготовки обучающимся необходимо обращать внимание на форму презентации педагогического проекта, учитывающей ИКТ. Подготовка промежуточной аттестации по дисциплине должна в разумных пропорциях сочетать запоминание теоретического материала и умения находить способы практического применения в своей педагогической практике. В этот период полезным может быть общение обучающихся с преподавателями по Дисциплине на групповых и индивидуальных консультациях.

Готовиться к этапам промежуточной аттестации необходимо последовательно, с учетом контрольных вопросов, разработанных ведущим преподавателем. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос.

Важную роль в данном процессе играет организация обучающимся самоконтроля: усиление дисциплины; оптимизация режима самостоятельной работы с учетом доминирующего типа восприятия: визуального (зрительного), аудиального (слухового), кинестетического (двигательного, эмоционально-чувственного), дигитального (логического); осуществление хронометража (фиксации длительности определенных действий); равномерное распределение самостоятельно выполняемой учебной нагрузки и т.д.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Для технологического процесса приготовления ржаного теста характерна: 1) низкая кислотность всех фаз; 2) высокая кислотность всех фаз; 3) повышенное газообразование; 4) пониженное газообразование. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	2 Особенностью технологического процесса приготовления ржаного теста является высокая кислотность всех фаз.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.	2 Опарный способ

	Опарный способ приготовления пшеничного теста предполагает: 1) 1 фазу; 2) 2 фазы; 3) 3 фазы; 4) 5 фаз. Ответ: _____ Обоснование: _____	приготовления пшеничного теста предполагает 2 фазы.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. … - это перечень и соотношение отдельных видов сырья, используемых для производства определённого сорта хлеба: а) упёк; б) усушка; в) рецептура; г) опара. Ответ: _____ Обоснование: _____	3 Рецептура — это перечень и соотношение отдельных видов сырья, используемых для производства определённого сорта хлеба
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Укажите продукты для приготовления опары: 1) мука; 2) молоко; 3) вода; 4) дрожжи; 5) сахар; 6) яйца. Ответ: _____ Обоснование: _____	134 Для приготовления опары необходимы мука, вода, дрожжи
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Перечислите основные виды сырья для приготовления теста для хлеба: 1) мука, фрукты, сахар; 2) мука, яйцо; 3) мука, соль; 4) дрожжи; 5) сахар; 6) вода. Ответ: _____ Обоснование: _____	3,4,6 К основным видам сырья для приготовления теста для хлеба относятся мука, соль, дрожжи, вода

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Макаронные изделия – это</td><td>А</td><td>Макаронные изделия, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Макаронные изделия группы А – это</td><td>Б</td><td>Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Макаронные изделия группы Б – это</td><td>В</td><td>Пищевой продукт, изготовляемый из продуктов переработки зерновых и незерновых культур с использованием дополнительного сырья и без него, смешиванием с водой, при дальнейшем формовании и высушивании различными способами.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Макаронные изделия группы В – это</td><td>Г</td><td>Макаронные изделия, изготовленные из муки пшеничной из мягкой пшеницы хлебопекарной или общего назначения.</td></tr>
<tr><td></td><td>-</td><td>Д</td><td>Макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1В2Д3А4Г</td></tr>
</table>

7	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1Г2В3Б4А

Понятие		Определение	
1	Консервирование полуфабриката (хлебопекарного производства)	А	Проведение технологических операций, обеспечивающих пригодность сырья для выработки хлебобулочных изделий.
2	Брожение полуфабриката хлебопекарного производства	Б	Перемешивание сырья для хлебобулочного изделия или сырья для хлебобулочного изделия и полуфабриката хлебопекарного производства до получения однородной массы.
3	Замес полуфабриката (хлебопекарного производства)	В	Стадия технологического процесса, в течение которой происходит изменение пищевых веществ полуфабрикатов хлебопекарного производства под влиянием ферментов муки, хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий с целью накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки.
4	Подготовка сырья для хлебопекарного производства	Г	Временное подавление жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий с целью сохранения качества полуфабриката хлебопекарного производства.
		Д	Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при разложении химических разрыхлителей.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

<table>
<tr>
<td>8</td>
<td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Хлебобулочное изделие</td><td>А</td><td>Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14% и более к массе муки.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Сдобное хлебобулочное изделие</td><td>Б</td><td>Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50% и более</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Ржано-пшеничное хлебобулочное изделие</td><td>В</td><td>Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Крошка (хлебобулочного изделия пониженной влажности)</td><td>Г</td><td>Мелкая частица хлебобулочного изделия пониженной влажности, образующаяся при фасовании, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий пониженной влажности.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Продукт хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или муки, воды и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>1В2А3Б4Г</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Разрыхление теста</td><td>А</td><td>Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Разрыхление</td><td>Б</td><td>Разрыхление теста в процессе</td></tr>
</table>
</td>
<td>1Г2В3А4Б</td>
</tr>
</table>

		теста химическим способом		его замеса под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесильную машину.	
	3	Разрыхление теста биологическим способом	В	Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при разложении химических разрыхлителей.	
	4	Разрыхление теста механическим способом	Г	Образование пористой структуры теста.	
			Д	Выдерживание тестовых заготовок при определенной температуре и относительной влажности воздуха.	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2Г3В4А
	Понятие		Определение		
	1	Трубчатые макаронные изделия - это	А	Макаронные изделия, сформованные в виде объемных или плоских фигур.	
	2	Нитевидные макаронные изделия - это	Б	Макаронные изделия, сформованные в виде прямой или изогнутой трубки.	
	3	Ленточные макаронные изделия - это	В	Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму овала в поперечном сечении.	
	4	Фигурные макаронные изделия - это	Г	Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму круга в поперечном сечении.	
			Д	Макаронные изделия длиной менее 200 мм.	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Укажите последовательность изменений с тестовой заготовкой в процессе выпечки: 1) прогрев; 2) образование корки; 3) увеличение объёма; 4) уменьшение массы: Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	1324
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность оборудование поточно-технологической линии производства батона: 1) формовочная машина; 2) делитель; 3) склад; 4) тестомесильная машина. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	3421
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Определите последовательность операций при приготовлении теста: 1) замес теста; 2) брожение теста; 3) дозирование сырья; 4) обминка; 5) подготовка сырья. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	53124
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите верную последовательность операций производства хлеба: 1) дозирование сырья 2) выпечка хлеба 3) разделка теста 4) подготовка сырья 5) замес теста Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	41532

15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите верную последовательность операций производства макаронных изделий: 1) разделка сырых макаронных изделий 2) приготовление теста 3) формирование макаронных изделий 4) подготовка сырья к производству 5) сушка макаронных изделий 6) дозирование сырья согласно рецептуре Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	462315
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение состояния мякиша хлеба. Ответ: _____ _____	Характеристика мякиша хлеба, включающая промес, пропеченность и пористость.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что такое сахаристое кондитерское изделие? Ответ: _____ _____	Сахаристым кондитерским изделием называют кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20 %.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что называют типом макаронных изделий? Ответ: _____ _____	Типом макаронных изделий является классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение хлебу. Ответ: _____ _____	Хлебом называют хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19% и массой более 500 г.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что подразумевают под совершенствованием	Под совершенствованием технологических процессов подразумевают процесс

	технологических процессов? Ответ: _____ _____	анализа текущих процессов и внедрения изменений для повышения их эффективности

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновав свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий
и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
24.06.2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Кому выдана: ФГБОУ ВО "Волгоградский ГАУ"
Сертификат: № 7405 2AE9 F449 A837 B3C2 DD41 5497 75FB
Владелец: Кузнецов Юрий Владимирович
Действителен: с 16.12.2025 по 11.03.2027

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.09 Управление качеством и разработка новых технологических процессов

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Доцент _____ О.П.Седова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
Заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Что такое пищевые продукты? 1) объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, вода, используемые для производства пищевых продуктов; 2) продукты, произведенные из продовольственного сырья и используемые в пищу в натуральном или переработанном виде; 3) продукты, произведенные из сельскохозяйственного сырья и используемые в пищу домашними животными и птицей; 4) объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, не используемые в пищу.	2
2	Что такое безопасность пищевых продуктов? 1) совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении; 2) комплекс критериев, определяющих пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов; 3) отсутствие токсического, канцерогенного, тератогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах; 4) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения отдельных потребностей в соответствии с назначением.	3
3	Что такое фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья? 1) изготовление и реализация пищевых продуктов и продовольственного сырья высокого качества, соответствующих своему названию и рецептуре; 2) изготовление и реализация пищевых продуктов и продовольственного сырья низкого качества, соответствующих своему названию и рецептуре; 3) изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и рецептуре; 4) изготовление и реализация пищевых продуктов и продовольственного сырья с дефектами качества, соответствующих своему названию и рецептуре.	3
4	Что такое дефект? 1) это несоответствие продукта установленным требованиям; 2) продукция, передача которой потребителю не допускается из-за несоответствия должного качества; 3) это соответствующий показателям качества продукт;	1

	4) преднамеренное или непреднамеренное несовершение действий или их совершение в нарушение требованиям стандартов на производство продукции.	
5	Влияет ли образование в пищевых продуктах эндогенных токсических соединений в процессе теплового воздействия (например, кипячения, жарения, облучения), других способов технологической обработки, на качество продуктов питания и продовольственного сырья ? 1) да; 2) нет; 3) не очень; 4)затрудняюсь ответить.	1
6	Являются ли обязательными определенные в государственных стандартах требования к показателям качества: 1) да; 2) нет; 3) да, если продукция производится согласно ГОСТ; 4) затрудняюсь ответить.	3
7	Что из вышеназванного нельзя отнести к объекту стандартизации: 1) конкретная продукция; 2) конкретная услуга; 3) понятия и определения; 4) конкретная идея.	4
8	Системой добровольной сертификации может быть предусмотрено применение: 1) знака соответствия; 2) знака качества; 3) знака обращения на рынке; 4) знак ГОСТ.	1
9	Продукция, проверенная Российской системой качества, маркируется: 1) знаком качества; 2) знаком обращения на рынке; 3) знаком соответствия 4) знаком ГОСТ.	1
10	Метод определения показателей качества, основанный на восприятии информации об объекте органами чувств человека. 1) органолептический; 2) измерительный; 3) микробиологический; 4) регистрационный.	1
Вариант 2		
1	Что такое продовольственное сырье? 1) объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, вода, используемые для производства пищевых продуктов; 2) продукты, произведенные из продовольственного сырья и используемые в пищу в натуральном или переработанном виде; 3) продукты, произведенные из сельскохозяйственного сырья и используемые в пищу домашними животными и птицей; 4) объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, не используемые в пищу.	1
2	Что такое качество продукции?	2

	1) совокупность мероприятий, методов и средств, направленных на повышение качества продукции; 2) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения отдельных потребностей в соответствии с назначением; 3) высокий спрос на продукцию; 4) совокупность свойств деятельности, непосредственно зависящих от работника.	
3	Что относится к медико-биологическим требованим к качеству пищевых продуктов? 1) совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении; 2) комплекс критериев, определяющих пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов; 3) отсутствие токсического, канцерогенного, тератогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах; 4) совокупность свойств деятельности, непосредственно зависящих от работника.	2
4	Влияет ли несоблюдение санитарных требований в технологии производства и хранения пищевых продуктов на качество продуктов питания и продовольственного сырья? 1) да; 2) нет; 3) не очень; 4) затрудняюсь ответить.	1
5	Использование неразрешенных красителей, консервантов, антиокислителей или применение разрешенных в повышенных дозах невлияет на качество продуктов питания и продовольственного сырья. 1) да, не влият; 2) нет, влияет; 3) не очень; 4)затрудняюсь ответить.	2
6	Являются ли обязательными определенные в технических регламентах требования к безопасности продукции: 1) да; 2) нет; 3) нет, на усмотрение производителя; 4) затрудняюсь ответить.	1
7	Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту – это …. 1) аккредитация; 2) аттестация; 3) фальсификация; 4) оценка соответствия.	4
8	Правила и формы оценки соответствия содержатся в: 1) техническом регламенте; 2) государственном стандарте; 3) сертификате; 4) декларации.	1

9	Продукция, соответствие которой требованиям технических регламентов подтверждено в порядке, предусмотренным законодательством, маркируется: 1) знаком качества; 2) знаком обращения на рынке; 3) знаком соответствия 4) знаком ГОСТ.	2
10	Метод определения показателей качества, основанный на получении информации путем подсчета числа определенных событий, предметов или затрат. 1) регистрационный; 2) органолептический; 3) экспертный; 4) социологический.	1

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа.Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Управление качеством и разработка новых технологических процессов» (Б1.О.09). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Назначение и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях. Сертификация систем качества на пищевых предприятиях.

Тема 1. Качество продуктов питания, как фактор международной торговли и требований потребителей.

1. История развития систем управления качеством.
2. Сущность качества.

3. Характеристика требований к качеству.
4. Доктрина Продовольственной безопасности.
5. Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов.
6. Правовое регулирование в сфере продовольственной безопасности.
7. Производственная безопасность – составляющая национальной безопасности страны.
8. Уровни производственной безопасности.
9. Классификация основных видов технического контроля качества.

Тема 2. Международные стандарты серии ИСО 9000 в пищевой промышленности.

1. Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством.
2. Этапы создания системы.
3. Национальный стандарт Российской Федерации системы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001.

Тема 3. Системы: ГОСТ Р, ХАССП, ИСО 22000. ГОСТ Р, ИСО 22000 – международные модели качества.

1. Основы применения статистических средств контроля качества.
2. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса.
3. Основные понятия в области аудита (проверки) качества.
4. Цели, задачи и виды аудита качества.
5. Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества.

Тема 4. Схемы и системы подтверждения соответствия.

1. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза.
2. Системы качества и их роль в повышении качества продукции.
3. Основные понятия в области подтверждения соответствия.
4. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги.
5. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья.

Раздел 2. Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Системы прослеживаемости. Интегрированные системы качества.

Тема 5. Ключевые элементы систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

1. Принципы Кодекса Алиментариус.
2. Принципы системы ХАССП.
3. Системы пищевой безопасности.
4. Предварительные этапы.
5. Сбор и анализ первичной информации.
6. Виды рисков.

Тема 6. Планирование и производство безопасной продукции.

1. План ХАССП.
2. Система ХАССП или «Анализ опасностей (угроз) и управление (контроль) критических мест.
3. Основные термины и понятия системы ХАССП.
4. Принципы ХАССП.
5. Этапы исследования и управления качеством производства пищевой продукции по методу ХАССП.
6. Анализ состояния производства.
7. Перечень нормативной документации необходимой для сертификации производства.

Тема 7. Назначение и внедрение систем прослеживаемости при производстве сырья и пищевой продукции.

1. Актуальность создания и совершенствования систем прослеживаемости.
2. Принципы и методы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов.
3. Характеристика системы прослеживаемости.
4. Сущность и цели системы прослеживаемости.
5. Механическое, химическое, микробное загрязнение; пищевые отравления.
6. Прослеживаемость происхождения.
7. Основы идентификации.
8. Штриховое кодирование.

9. Элементы и процессы системы прослеживаемости, их функции и связи.
10. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Тема 8. Интегрированные системы качества.

1. Необходимость разработки интегрированных систем качества.
2. Эффективность и результативность интегрированных систем качества.
3. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетво-рительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Управление качеством и разработка новых технологических процессов» (Б1.О.09) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций и практических занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей

профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1. Назначение и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях. Сертификация систем качества на пищевых предприятиях.

Тема 1. Качество продуктов питания, как фактор международной торговли и требований потребителей

Задание 1. Ознакомиться с нормативно-законодательной основой систем качества и безопасности пищевой продукции в России.

Задание 2. Изучить Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности.

Задание 3. Изучить методику товарной экспертизы качества продукции.

Тема 2. Международные стандарты серии ИСО 9000 в пищевой промышленности

Задание 1. Изучить состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством.

Задание 2. Изучить этапы создания системы ИСО 9000.

Задание 3. Освоить национальный стандарт Российской Федерации системы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001.

Тема 3. Системы: ГОСТ Р, НАССР, ИСО 22000

Задание 1. Ознакомиться с экспертными методами в управлении качеством.

Задание 2. Изучить порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК).

Задание 3. Изучить правила сертификации систем менеджмента качества.

Тема 4. Схемы и системы подтверждения соответствия

Задание 1. Изучить условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза.

Задание 2. Изучить характеристику объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги.

Задание 3. Изучить схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья.

Раздел 2. Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Системы прослеживаемости. Интегрированные системы качества.

Тема 5. Ключевые элементы систем менеджмента безопасности пищевой продукции

Задание 1. Изучить принципы системы ХАССП.

Задание 2. Ознакомиться с анализом и применением надлежащих производственных практик.

Задание 3. Изучить требования для любых организаций в цепи создания пищевой продукции.

Тема 6. Планирование и производство безопасной продукции

Задание 1. Изучить этапы исследования и управления качеством производства пищевой продукции по методу ХАССП.

Задание 2. Освоить планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Задание 3. Изучить особенности разработки и внедрения систем управления безопасностью пищевой продукцией.

Тема 7. Назначение и внедрение систем прослеживаемости при производстве сырья и пищевой продукции

Задание 1. Ознакомиться с законодательными основами прослеживаемости в России и за рубежом.

Задание 2. Изучить требования к безопасности продуктов питания.

Задание 3. Освоить управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Тема 8. Интегрированные системы качества

Задание 1. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Управление качеством и разработка новых технологических процессов» (Б1.О.09) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционными практическим материалом, описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1.

Задание1. Сущность качества. Характеристика требований к качеству.

Задание 2. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия.

Задание 3. Разработайте план в соответствии с системой улучшения качества на рабочем месте, которую называют «5S», для работников предприятий различных сфер деятельности (торговли).

Вариант 2.

Задание1. Доктрина Продовольственной безопасности.

Задание 2. Элементы и процессы системы прослеживаемости, их функции и связи.

Задание 3. Разработайте план в соответствии с системой улучшения качества на рабочем месте, которую называют «5S», для работников предприятий различных сфер деятельности (кондитерское производство).

Вариант 3.

Задание1. Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов.

Задание 2. Перечень нормативной документации необходимой для сертификации производства.

Задание 3. Опишите правильную последовательность основных этапов технического контроля на кондитерском предприятии.

Вариант 4.

Задание1. Классификация основных видов технического контроля качества

Задание 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Задание 3. Разработайте блок-схему – зеркала удовлетворения потребителя, указав результаты постепенного внедрения системы менеджмента качества на предприятии по производству кондитерских изделий.

Вариант 5.

Задание1. Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством

Задание 2. Законодательные основы прослеживаемости в России и за рубежом.

Задание 3. Проанализируйте петлю качества для пшеничного хлеба.

Вариант 6.

Задание1. Национальный стандарт Российской Федерации системы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001.

Задание 2. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Задание 3. Расставьте в правильной последовательности этапы выполнения работ при подготовке систем менеджмента качества российских предприятий к сертификации по требованиям стандартов ИСО серии 9000:2000.

Вариант 7.

Задание1. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса.

Задание 2. Этапы исследования и управления качеством производства пищевой продукции по методу ХАССП.

Задание 3. Используя функцию качества, выделите пять ключевых элементов удовлетворения потребителя для торта «Медовик».

Вариант 8.

Задание1. Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества.

Задание 2. Требования для любых организаций в цепи создания пищевой продукции.

Задание 3. Проанализируйте конкретный технологический процесс кондитерского предприятия. Выделите в этом процессе: действия, реально добавляющие ценность; действия, добавляющие ценность организации; действия, не добавляющие ценность. Определите их долю.

Вариант 9.

Задание1. Принципы системы ХАССП.

Задание 2. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза.

Задание 3. По наиболее часто возникающим видам дефектов кондитерской продукции постройте диаграмму Парето. Установите число причин, устранение которых позволит значительно уменьшить брак, для этого используя методику Парето, постройте график, отражающий виды дефектов и связанную с ним долю потерь от брака.

Вариант 10.

Задание1. Эффективность и результативность интегрированных систем качества.

Задание 2. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья.

Задание 3. Приведите правильную последовательность действий по совершенствованию затрат на качество производства заварного пирожного.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Управление качеством и разработка новых технологических процессов» (Б1.О.09) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по

теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	1-25	1-25	1-20

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. История развития систем управления качеством.
2. Сущность качества.
3. Характеристика требований к качеству.
4. Доктрина Продовольственной безопасности.
5. Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов.
6. Производственная безопасность – составляющая национальной безопасности страны.
7. Уровни производственной безопасности.
8. Классификация основных видов технического контроля качества.
9. Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством.
10. Национальный стандарт Российской Федерации системы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001.
11. Основы применения статистических средств контроля качества.
12. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса.
13. Основные понятия в области аудита (проверки) качества.
14. Цели, задачи и виды аудита качества.
15. Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества.
16. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза.
17. Системы качества и их роль в повышении качества продукции.
18. Основные понятия в области подтверждения соответствия.
19. Принципы Кодекса Алиментариус.
20. Принципы системы ХАССП.
21. Актуальность создания и совершенствования систем прослеживаемости, их характеристика, сущность и цели.
22. Принципы и методы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов.

23. Основы идентификации.
24. Необходимость разработки интегрированных систем качества.
25. Эффективность и результативность интегрированных систем качества.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России.
2. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности.
3. Товарной экспертизы качества продукции.
4. Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством.
5. Этапы создания системы ИСО 9000.
6. Национальный стандарт Российской Федерации системы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001.
7. Экспертные методы в управлении качеством.
8. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК).
9. Правила сертификации систем менеджмента качества.
10. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза.
11. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги.
12. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья.
13. Принципы системы ХАССП.
14. Анализ и применение надлежащих производственных практик.
15. Требования для любых организаций в цепи создания пищевой продукции.
16. Этапы исследования и управления качеством производства пищевой продукции по методу ХАССП.
17. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
18. Особенности разработки и внедрения систем управления безопасностью пищевой продукцией.
19. Законодательные основы прослеживаемости в России и за рубежом.
20. Требования к безопасности продуктов питания.
21. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
22. Перечень нормативной документации необходимой для сертификации производства.
23. Элементы и процессы системы прослеживаемости, их функции и связи.
24. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
25. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Разработайте план в соответствии с системой улучшения качества на рабочем месте, которую называют «5S», для работников предприятий различных сфер деятельности (торговли).
2. Разработайте план в соответствии с системой улучшения качества на рабочем месте, которую называют «5S», для работников предприятий различных сфер деятельности (хлебопекарное производство).

3. Разработайте план в соответствии с системой улучшения качества на рабочем месте, которую называют «5S», для работников предприятий различных сфер деятельности (кондитерское производство).
4. Опишите правильную последовательность основных этапов технического контроля на хлебопекарном предприятии.
5. Опишите правильную последовательность основных этапов технического контроля на кондитерском предприятии.
6. Разработайте блок-схему – зеркала удовлетворения потребителя, указав результаты постепенного внедрения системы менеджмента качества на предприятии по производству хлебобулочных изделий.
7. Разработайте блок-схему – зеркала удовлетворения потребителя, указав результаты постепенного внедрения системы менеджмента качества на предприятии по производству кондитерских изделий.
8. Опишите в правильной последовательности 7 шагов плана действий по Э. Демингу.
9. Проанализируйте петлю качества для пшеничного хлеба.
10. Проанализируйте петлю качества для макаронных изделий.
11. Расставьте в правильной последовательности этапы выполнения работ при подготовке систем менеджмента качества российских предприятий к сертификации по требованиям стандартов ИСО серии 9000:2000.
12. Используя функцию качества, выделите пять ключевых элементов удовлетворения потребителя для батона нарезного.
13. Используя функцию качества, выделите пять ключевых элементов удовлетворения потребителя для торта «Медовик».
14.Проанализируйте конкретный технологический процесс хлебопекарного предприятия. Выделите в этом процессе: действия, реально добавляющие ценность; действия, добавляющие ценность организации; действия, не добавляющие ценность. Определите их долю.
15.Проанализируйте конкретный технологический процесс кондитерского предприятия. Выделите в этом процессе: действия, реально добавляющие ценность; действия, добавляющие ценность организации; действия, не добавляющие ценность. Определите их долю.
16. По наиболее часто возникающим видам дефектов хлебобулочной продукции постройте диаграмму Парето. Установите число причин, устранение которых позволит значительно уменьшить брак, для этого используя методику Парето, постройте график, отражающий виды дефектов и связанную с ним долю потерь от брака.
17. По наиболее часто возникающим видам дефектов кондитерской продукции постройте диаграмму Парето. Установите число причин, устранение которых позволит значительно уменьшить брак, для этого используя методику Парето, постройте график, отражающий виды дефектов и связанную с ним долю потерь от брака.
18. Приведите правильную последовательность действий по совершенствованию затрат на качество производства деревенского хлеба.
19. Приведите правильную последовательность действий по совершенствованию затрат на качество производства заварного пирожного.

20. Приведите правильную последовательность действий по совершенствованию затрат на качество производства вермишели.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет *	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен / зачет с оценкой / зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Управление качеством и разработка новых технологических процессов» (Б1.О.09) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачетаа. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации выставляется оценка: «зачтено», «незачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Под входным контролем качества на предприятии, производящем пищевую продукцию, понимают _____ 1) приемочный контроль; 2) лабораторный контроль; 3) контроль процессов производства; 4) контроль готовой продукции. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Приемочный контроль – это оценка качества сырья, поступающего на производство от поставщиков.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Ответственность за эффективное функционирование системы менеджмента качества на предприятии возлагается _____: 1) на технолога; 2) на всех сотрудников; 3) на начальника отдела технического контроля; 4) на руководителя предприятия. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	4 Руководитель предприятия несет ответственность за разработку, внедрение и функционирование (работу) системы менеджмента качества.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Уровень качества продукции – это _____ 1) степень соответствия показателей качества продукции нормативным значениям; 2) процентное содержание дефектной продукции в общем объеме выпуска; 3) процентное содержание продукции хорошего качества в общем объеме выпуска; 4) относительная характеристика ее качества в	1 Уровень качества продукции показывает на сколько она соответствует показателям нормативных документов.

<table>
<tr><td></td><td>сравнении с показателями качества лучших отечественных и зарубежных аналогов.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Дефекты качества пищевой продукции по степени значимости можно разделить на три группы:
1) опасные;
2) критические;
3) значительные;
4) малозначительные;
5) вредные;
6) безопасные.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>234
Критические дефекты могут нанести вред жизни и здоровью потребителей. Значительные дефекты влияют на внешний вид, но не влияют на безопасность для потребителя.
Малозначительные дефекты оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Перечислите виды входного контроля сырья, поступающего на пищевое предприятие.
1) глобальный;
2) тотальный;
3) сплошной;
4) выборочный;
5) единичный;
6) итоговый.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>345
Сплошной контроль – проверяется весь объём поступающего сырья. Выборочный контроль – из партии для проверки отбирается один или несколько образцов. Единичный контроль – проверке подвергается определённое количество продукции из партии.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Определение</th><th colspan="2">Понятие</th></tr>
<tr><td>1</td><td>совокупность минимально допустимых требований к продукции, обусловливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с её назначением</td><td>А</td><td>закон</td></tr>
<tr><td>2</td><td>документ, содержащий обязательные</td><td>Б</td><td>качество</td></tr>
</table></td><td>1Б2В3Г4Д</td></tr>
</table>

		требования к продукции		
	3	деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов и информации о них	В	государственный стандарт
	4	умышленное изменение (подделка) или наличие скрытых свойств и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной	Г	идентификация
			Д	фальсификация

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текс и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1А2В3Б4Г

Определение		Понятие	
1	постоянный, планомерный, целеустремленный процесс воздействия на всех уровнях на факторы и условия, обеспечивающий создание продукции оптимального качества и полноценное ее использование	А	управлением качеством продукции
2	проведение комплекса	Б	руководство по качеству

		мероприятий, направленных на обеспечение и повышение качества продукции		
	3	документ, являющийся основным рабочим документом менеджмента качества	В	системный подход
	4	официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия	Г	аккредитация
			Д	система контроля

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текс и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2В3Г4Д

Определение		Понятие	
1	совокупность управленческих органов и объектов управления, мероприятий, методов и средств, направленных на установление, обеспечение и поддержание высокого уровня качества продукции	А	система бездефектного изготовления продукции
2	схема,	Б	система

		отражающая непрерывность процесса формирования и поддержания качества		менеджмента качества
	3	вид деятельности, позволяющий организации осуществлять проверку своей деятельности с целью определения эффективности системы менеджмента качества и ее соответствия стандартам ИСО	В	петля качества
	4	технические нормы и правила, методические указания и рекомендации, общие стандарты на пищевые добавки, загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах, методы анализа и отбора проб, а также группы специальных «стандартов на отдельные товары»	Г	сертификация системы менеджмента качества
			Д	кодекс Алиментариус

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текс и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого	1А2Б3В4Д

<table>
<tr><td></td><td>столбца:
<table>
<tr><th></th><th>Определение</th><th></th><th>Понятие</th></tr>
<tr><td>1</td><td>совокупность средств контроля и исполнителей, взаимодействующих с объектом по определенным правилам</td><td>А</td><td>система контроля</td></tr>
<tr><td>2</td><td>общие намерения и направления деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством</td><td>Б</td><td>политика в области качества</td></tr>
<tr><td>3</td><td>действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации</td><td>В</td><td>предупреждающее действие</td></tr>
<tr><td>4</td><td>концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции (анализ рисков и критические контрольные точки)</td><td>Г</td><td>стандарты сернии ИСО</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>ХАССП</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</td><td>1Б2В3Г4Д</td></tr>
</table>

	Определение		Понятие
1	состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения	А	ориентация на потребителя
2	систематическое определение и управление процессами и их взаимодействиями с тем, чтобы достичь запланированных результатов в соответствии с политикой в области качества и стратегическими направлениями развития организации	Б	безопасность пищевых продуктов
3	вовлеченность руководства, поддержка деятельности компании различными путями, обеспечение единства цели и направление деятельности организации, создавая условия, в которых работники взаимодействуют для достижения целей организации	В	процессный подход
4	совокупность данных и операций, способная поддерживать необходимую информацию о продукте и его	Г	лидерство руководителя

			компонентах во всей или части цепочки производства и потребления, обеспечивающая досконального, поэтапное фиксирование информации о продукте и используемых для его производства ингредиентах		
				Д	система прослеживаемости

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите нормативные документы государственной системы стандартизации России по убыванию их значимости. 1) государственные и межгосударственные стандарты; 2) стандарты предприятий и технические условия; 3) законодательные акты государства, законы в области стандартизации; 4) отраслевые стандарты. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	3142
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите по возрастанию в правильной последовательности составляющие пирамиды качества: 1) качество предприятия; 2) качество изделия; 3) качество общества; 4) качество производства. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	2413
13	Прочитайте текст и установите последовательность. На всех этапах жизненного цикла пищевой продукции реализуется процессный подход. Начинается он с изучения рынка и проектирования продукции, следующие этапы:	21354

	1) производство продукции; 2) производство и закупка сырья; 3) фасование, упаковывание и хранение; 4) сбыт, реализация, утилизация; 5) контроль готовой продукции. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите в логической последовательности шаги в карте планирования качества. 1) определение запросов потребителей; 2) разработка характеристик услуги и товара; 3) разработка механизмов контроля за процессом; 4) передача процесса в производство; 5) разработка технологического процесса. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	12534
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Восстановите последовательность этапов принятия решения при управлении качеством в организации. 1) анализ альтернатив; 2) постановка целей; 3) сбор и получение информации; 4) принятие решения; 5) знакомство с проблемой; 6) реализация принятого решения; Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	253146
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Сформулируйте требования потребителя в отношении пшеничного хлеба. Ответ: _____ _____	Утоление чувства голода; приятный вкус; привлекательный внешний вид; свежесть; полезные свойства; удобная упаковка; цена.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Перечислите этапы работы с претензиями и жалобами от потребителей на качество пищевой продукции. Ответ: _____ _____	Прием жалобы; ее анализ; первичный ответ потребителю; анализ ситуации; подготовка ответа потребителю; внесение корректив на предприятии.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Почему сотрудники на производстве должны	Денежные стимулы – это инструменты финансового стимулирования трудовой

	делать свою работу хорошо вместо того, чтобы отбывать время и уходить, сделав минимум того, что они могут? Предлагаем возможные причины этого: страх, денежные стимулы, они сами хотят этого. Как вы думаете, какая из этих причин окажется наиболее эффективной? Ответ: _____ _____	деятельности. К ним можно отнести заработную плату, премии, бонусы, процент от выручки и т.п.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите правильную последовательность основных четырех этапов технического контроля на хлебопекарном предприятии. Ответ: _____ _____	Основные этапы технического контроля: контроль качества сырья; контроль технологического процесса приготовления теста; контроль точности работы дозировочной аппаратуры; контроль в тесторазделочном и печном отделениях.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите правильную последовательность основных шести этапов технического контроля на кондитерском предприятии. Ответ: _____ _____	Основные этапы технического контроля: контроль качества сырья и полуфабрикатов; контроль за точным дозированием; контроль технологического процесса; контроль качества готовой продукции; контроль на этапе хранения готовой продукции; контроль на этапе транспортирования продукции.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа

ответом	3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих технологий и
пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Кому выдана: ФГБОУ ВО "Волгоградский ГАУ"
Сертификат: № 7405 2AE9 F449 A837 B3C2 DD41 5497 75FB
Владелец: Кузнецов Юрий Владимирович
Действителен: с 16.12.2025 по 11.03.2027

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.10 Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Зав. кафедрой _____ Е.А. Кузнецова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 16 от 24.06.2026 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Кузнецова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей: 1) 25-35ºС; 2) 45-50º С; 3) 20-25ºС; 4) 50-55ºС.	1
2	Наименьшим потерям питательных веществ способствуют: 1) варка основным способом; 2) варка паром; 3) припускание; 4) варка при повышенном давлении.	2
3	Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов: 1) клейстеризация; 2) карамелизация; - в) декстринизация; - г) гидролиз.	2
4	Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке: 1) флавоны; 2) антоцианы; 3) каротин; 4) хлорофилл.	3
5	В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет: 1) декстринизации крахмала; 2) клейстеризации крахмала; 3) меланоидинообразования; 4) карамелизации.	2
6	К основному сырью хлебопекарного производства относятся: 1) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; 2) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода; 3) мука, дрожжи, соль, вода; 4) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.	3
7	Что относится к структурно-механическим или реологическим свойствам теста? 1) пластичность, эластичность, вязкость; 2) упругость, пластичность, вязкость; 3) упругость, пластичность, эластичность;	4

	4) упругость, пластичность, эластичность, вязкость.	
8	Очищенные средние фракции помолов твердых сортов пшеницы называются? 1) семолина; 2) фарина; 3) дурум; 4) высокостекловидные.	1
9	Какую дисперсную систему представляет собой макаронное тесто после замеса? трехфазную; 1) однофазную; 2) двухфазную; 3) трехфазную; 4) четырехфазную.	1
10	При какой температуре клейковина достигает максимума набухания? 1) 20 - 35^{0}C; 2) 20 – 30^{0}C; 3) 25-30^{0}C; 4) 80 -20^{0}C.	2
	Вариант 2	
1	Обезжиренный творог – это: 1) условно годный продукт; 2) суррогат; 3) продукт с пониженной пищевой ценностью; 4) фальсифицированный продукт.	3
2	Значение белков в питании: 1) выполняют в организме пластическую функцию; 2) являются источниками незаменимых веществ; 3) могут быть использованы как источник энергии; 4) являются источником неусваиваемых, вредных веществ.	1
3	Биологическая ценность белков – это: 1) сбалансированность заменимых аминокислот; 2) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах; 3) доля энергии, высвобождающейся из белковых веществ в процессе биологического окисления; 4) отношение содержания заменимой аминокислоты в исследуемом белке к ее количеству в эталонном белке;	2
4	Какой из следующих продуктов является источником сложных углеводов? 1) сахар; 2) макароны из цельнозерновой муки; 3) конфеты; 4) газированная вода.	2
5	Какой из следующих продуктов содержит наибольшее количество клетчатки?	2

	1) белый рис; 2) овсянка; 3) молоко; 4) куриные яйца.	
6	Какой из следующих продуктов является источником антиоксидантов? 1) черника; 2) белый хлеб; 3) кукуруза; 4) картофель.	1
7	Какой способ приготовления лучше всего сохраняет витамины в овощах? 1) жарка; 2) варка; 3) приготовление на пару; 4) запекание.	3
8	Под режимом питания понимают: 1) принятие пищи в определенные часы; 2) рациональное распределение энергетической ценности рациона по приемам пищи; 3) принятие пищи через оптимальные промежутки времени; 4) принятие пищи в соответствии с нормами физиологических потребностей	2
9	К полноценным источникам белков животного происхождения относится: 1) майонез; 2) масло сливочное; 3) хлеб; 4) рыба	4
10	Для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания используют метод: 1) Органолептический 2) Микроскопический 3) Биологический 4) Бактериологический	4

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным

	требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья» (Б1.О.10). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1 Теоретические и практические основы моделирования рецептур пищевых продуктов

Тема 1. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Источники и формы пищи.

1. Определение понятий "проектирование продуктов питания" и "методологии проектирования продуктов питания".
2. Современная классификация растительного сырья и пищевых продуктов из растительного сырья, их пищевая, биологическая и энергетическая ценность.
3. Комбинированные пищевые продукты (ККП) и аналоги пищевых продуктов: определение КПП, преимущества производства.
4. Принципы пищевой комбинаторики.

Тема 2. Современные подходы к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом. Принципы и методы моделирования рецептур.

1. Основные принципы проектирования ПП: системность, комплексность, последовательность, вариантность, нормативность, безопасность.
2. Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья.
3. Методы проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения.

Тема 3. Ингредиентный состав разрабатываемых продуктов питания с заданными свойствами и составом. Сохранение пищевой ценности продуктов.

1. Общая характеристика современных источников пищевого сырья (растительное, животное, минеральное) и продуктов питания (пищевая, биологическая и энергетическая ценность, биологическая эффективность), в том числе с учетом ориентации на потребителя (продукты общего, функционального и специализированного назначения).
2. Применение пищевых ингредиентов для производства функциональных продуктов питания.
3. Способы, этапы и формы внесения функциональных ингредиентов в пищевой продукт.
4. Выбор вида упаковки и упаковочных материалов.

Тема 4. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Разработка рецептур и технологий с ориентацией на категорию потребителей.

1. Обогащение пищевых продуктов: приоритетные направления разработок, принципы и методы обогащения.
2. Обеспечение показателей сбалансированности новых продуктов по составу белков, жиров, витаминов и минеральных веществ.
3. Проектирование рецептур пищевых продуктов на основе медико-биологических требований.
4. Научные концепции проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.
5. Факторы, формирующие качество пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.
6. Обоснование группы и вида продукта, обоснование технологических параметров.
7. Примеры разработки продуктов питания из растительного сырья с заданными составом и свойствами (масложировая продукция, хлебобулочные и кондитерские изделия, пищевые концентраты, безалкогольные напитки). "Золотое правило" разработчиков.

Раздел 2 Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом

Тема 5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов. Прогноз и обеспечение пищевой и технологической совместимости компонентов. Корректирующие мероприятия.

1. Классификация пищевых масс и продуктов по структуре и консистенции.
2. Ингредиентный состав и функционально-технологические свойства сырья.
3. Структурообразователи. Функционально-технологические свойства белоксодержащих препаратов, их значение в формировании качества готовых продуктов.
4. Пищевая ценность и технологические свойства гидроколлоидов и эмульгаторов.
5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов: возможности регулирования структуры, химического состава (включая биологическую и энергетическую ценность, биологическую эффективность).
6. Понятия «синергизм», «антагонизм», «аддитивность» и «дублирующее действие».
7. Моделирование состава продуктов с учетом взаимодействия компонентов пищевого сырья, технологических и обогащающих добавок.

Тема 6. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.

1. Принципы построения математических моделей рецептур пищевых продуктов нового поколения из растительного сырья.
2. Этапы проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности.
3. Основные критерии для проектирования рационального аминокислотного состава белка новых продуктов питания

Тема 7. Оптимально сбалансированные варианты рецептур продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом

1. Методологические походы к проектированию рецептур многокомпонентных продуктов питания.
2. Алгоритм разработки рецептурной смеси продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов.
3. Основные принципы системного моделирования продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом

Тема 8. Интегрированные подходы к обеспечению качества новых продуктов. Оценка соответствия продуктов заявленным составу и качеству.

1. Современные требования к обеспечению качества продуктов питания. Требования к качеству и безопасности продуктов функционального и специализированного назначения.
2. Способы прогнозирования качества новых продуктов питания из растительного сырья. Выбор критериев идентификации.
3. Определение интегрального и комплексного показателей проектируемых пищевых продуктов из растительного сырья.

4. Технология испытаний новых продуктов с заданными составом и свойствами: анализ показателей нутриентной адекватности, эффективности и пищевой безопасности.

Разработка сопроводительной документации, порядок сертификации и декларирования новых продуктов

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья» (Б1.О.10) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1 Теоретические и практические основы моделирования рецептур пищевых продуктов

Тема 1. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Источники и формы пищи.

Задание 1. Изучить современную классификацию растительного сырья и пищевых продуктов из растительного сырья, их пищевую, биологическую и энергетическую ценность.

Задание 2. Определить принципы пищевой комбинаторики.

Тема 2. Современные подходы к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом. Принципы и методы моделирования рецептур.

Задание 1. Изучить основные принципы проектирования ПП: системность, комплексность, последовательность, вариантность, нормативность, безопасность.

Задание 2. Проанализировать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья.

Тема 3. Ингредиентный состав разрабатываемых продуктов питания с заданными свойствами и составом. Сохранение пищевой ценности продуктов.

Задание 1. Изучить общую характеристику современных источников пищевого сырья (растительное, животное, минеральное) и продуктов питания (пищевая, биологическая и энергетическая ценность, биологическая эффективность), в том числе с учетом ориентации на потребителя (продукты общего, функционального и специализированного назначения).

Задание 2. Провести анализ правил применения пищевых ингредиентов для производства функциональных продуктов питания.

Задание 3. Определить способы, этапы и формы внесения функциональных ингредиентов в пищевой продукт.

Тема 4. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Разработка рецептур и технологий с ориентацией на категорию потребителей.

Задание 1. Познакомиться с проектированием рецептур пищевых продуктов на основе медико-биологических требований.

Задание 2. Определить факторы, формирующие качество пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Задание 3. Разработать продукт питания из растительного сырья с заданным составом и свойствами (масложировая продукция, хлебобулочные и кондитерские изделия, пищевые концентраты, безалкогольные напитки).

Раздел 2 Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом

Тема 5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов. Прогноз и обеспечение пищевой и технологической совместимости компонентов. Корректирующие мероприятия.

Задание 1. Изучить ингредиентный состав и функционально-технологические свойства сырья.

Задание 2. Определить пищевую ценность и технологические свойства гидроколлоидов и эмульгаторов.

Задание 3. Смоделировать состав продуктов с учетом взаимодействия компонентов пищевого сырья, технологических и обогащающих добавок.

Тема 6. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.

Задание 1. Изучить принципы построения математических моделей рецептур пищевых продуктов нового поколения из растительного сырья.

Задание 2. Проанализировать основные критерии для проектирования рационального аминокислотного состава белка новых продуктов питания.

Тема 7. Оптимально сбалансированные варианты рецептур продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом

Задание 1. Разработать алгоритм рецептурной смеси продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов.

Задание 2. Провести анализ основных принципов системного моделирования продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом.

Тема 8. Интегрированные подходы к обеспечению качества новых продуктов. Оценка соответствия продуктов заявленным составу и качеству.

Задание 1. Определить интегральные и комплексные показатели проектируемых пищевых продуктов из растительного сырья.

Задание 2. Провести анализ показателей нутриентной адекватности, эффективности и пищевой безопасности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья» (Б1.О.10) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ,

КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1
Задание 1. Концептуальная схема комплексного конструирования пищевых продуктов.
Задание 2. Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.
Задание 3. Как моделирование может помочь в оценке качества продуктов питания?
Вариант 2
Задание 1. Использование метода линейного программирования для оптимизации рецептур со сложным сырьевым составом.
Задание 2. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта.
Задание 3. В чем разница между качественным и количественным моделированием?
Вариант 3
Задание 1. Научное обоснование количества вносимых ингредиентов для выработки продуктов с заданными свойствами.
Задание 2. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности.
Задание 3. Опишите метод математического моделирования в пищевой технологии.
Вариант 4
Задание 1. Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания.
Задание 2. Алгоритм расчёта однофазных рецептур. Алгоритм расчёта многофазных рецептур.
Задание 3. Как моделирование может быть использовано для оценки безопасности продуктов питания?
Вариант 5
Задание 1. Основные принципы системного моделирования многокомпонентных продуктов питания.
Задание 2. Использование метода нечёткого моделирования для прогнозирования потребительских характеристик пищевых продуктов.
Задание 3. Как моделирование может быть использовано для снижения потерь при переработке растительного сырья?
Вариант 6
Задание 1. Основные этапы проектирования рецептур сложных многокомпонентных продуктов питания.
Задание 2. Критерии успешности продуктов питания на потребительском рынке и факторы, определяющие необходимость смены и расширения ассортимента.
Задание 3. Какие программные средства используются для моделирования продуктов питания?
Вариант 7
Задание 1. Принципы создания новых видов хлебобулочных изделий с применением методов компьютерного моделирования.
Задание 2. Разработка и обновление (модификация) продукта с позиций маркетинга, программа организации инновационной деятельности на предприятии.
Задание 3. Приведите пример успешного применения моделирования в разработке нового продукта.
Вариант 8
Задание 1. Принципы создания новых видов кондитерских изделий с применением методов компьютерного моделирования.
Задание 2. Каковы преимущества и недостатки различных методов моделирования?
Задание 3. Как моделирование может помочь в оптимизации технологических процессов?
Вариант 9
Задание 1. Основные аспекты, методология моделирования и проектирования новых пищевых продуктов для функционального питания детерминированных групп населения.
Задание 2. Что такое компьютерное моделирование и как оно применяется в пищевой промышленности?

Задание 3. Какие примеры использования моделирования для улучшения органолептических свойств продуктов?

Вариант 10

Задание 1. Математическое моделирование пищевых продуктов.

Задание 2. Как используются статистические методы в моделировании продуктов питания?

Задание 3. Приведите пример использования моделирования для разработки упаковки продуктов питания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья» (Б1.О.10) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК - 4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности **«ЗНАТЬ»**

1. Классификация современных продуктов питания. Современные направления в развитии принципов питания.
2. Что такое функция желательности Харрингтона, ее применение и свойства.
3. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания.
4. Источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.
5. Понятие о сбалансированности продуктов питания.
6. Критерии пищевой ценности продуктов.
7. Функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.
8. Роль белков в питании человека. Критерии оценки пищевой и биологической ценности белков
9. Липиды. Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства растительных и животных жиров.
10. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
11. Активность воды. Влияние на стабильность продуктов при хранении.
12. Физиологическая роль липидов.
13. Физиологическая роль углеводов. Методы определения их в пищевых продуктах.
14. Пищевые волокна и их физиологическое значение.
15. Жирорастворимые витамины. Общая характеристика, химическая природа, суточная потребность и источники.
16. Водорастворимые витамины. Общая характеристика, химическая природа, суточная потребность и источники.
17. Макроэлементы в пищевых продуктах, их физиологическая роль.
18. Микроэлементы в пищевых продуктах, их физиологическая роль.
19. Фиологически активные добавки: нутрицевтики и парафармацевтики.
20. Безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ.
21. Роль химических веществ в образовании и стабильности дисперсных пищевых систем.
22. Структурообразование в дисперсных системах.
23. Пищевые добавки: стабилизаторы и эмульгаторы.
24. Пищевые добавки: антиоксиданты и синергисты.
25. Концепция главного пищевого фактора. Концепция индексов пищевой ценности. Концепция «живой» энергии.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности **«УМЕТЬ»**

1. Как осуществляется контроль показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции
2. Этапы компьютерного моделирования многокомпонентных рецептур продуктов.
3. Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.
4. Математические модели, описывающие технологические процессы.
5. Придание продуктам заданных качественных характеристик.
6. Способы контроля сырья. Требования к качеству готовых продуктов.
7. Применение математической формализации при проектировании продукта.
8. Пути повышения биологической ценности пищевых продуктов
9. Как осуществить расчет массовой доли белка в продукте?

10. Как рассчитать количественное содержание каждой из незаменимых аминокислот в белковом компоненте?
11. Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах.
12. Расчет рецептур новых видов продуктов питания с использованием программного приложения MicrosoftExcel
13. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений.
14. Значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
15. Определение заданной функциональной направленности проектируемого продукта питания
16. Моделирование состава проектируемого продукта: разработка композиционного состава
17. Проектирование обогащенных продуктов питания из растительного сырья
18. Алгоритм расчета рецептур хлебобулочных изделий.
19. Алгоритм расчета однофазных рецептур кондитерских изделий.
20. Алгоритм расчета многофазных рецептур кондитерских изделий.
21. Оценка биологической ценности комбинированных продуктов питания.
22. Расчет биологической эффективности пищевых продуктов.
23. Оптимизация рецептурной смеси по критерию максимальной энергетической ценности продукта.
24. Оптимизация витаминного и минерального состава продукта.
25. Расчет интегрального СКОРА пищевых продуктов.

Задания для проверки уровня обученности **«ВЛАДЕТЬ»**

1. Способы оценки качества комбинированных продуктов.
2. Аспекты создания продуктов геродиетического питания.
3. Аспекты создания продуктов детского питания.
4. Основные аспекты, методология моделирования и проектирования новых пищевых продуктов для функционального питания детерминированных групп населения.
5. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта
6. Влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения
7. Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах. Антивитамины.
8. Метод линейного программирования на примере симплекс-метода.
9. Методика проектирования продуктов заданного состава предложенную Липатовым Н.Н.
10. Специализированный программный комплекс «Etalon».
11. Основное назначение и функции программы «Оптимизатор рецептур».
12. Метод нечеткого моделирования для прогнозирования потребительских характеристик продуктов.
13. Метод нейронно-сетевого подхода для установления оптимального компонентного состава пищевых продуктов.
14. Метод линейного программирования для оптимизации рецептур со сложным сырьевым составом.
15. Применение объектно-ориентированного подхода для расчета и оптимизации рецептур многокомпонентных пищевых систем.
16. Формирование базы данных проектируемого продукта
17. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Хлеб подовый)
18. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Булка сдобная)

19. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Сухари сливочные высшего сорта)
20. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Сдоба с маком)
21. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Хлеб ржаной простой формовой)
22. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Грецкие орехи)
23. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Кешью)
24. Рассчитать рецептуру глазированных желейных конфет с минимальной энергетической ценностью. В качестве сахаросодержащегосырья можно использовать: сахар-песок, фруктозу, сорбит, глюкозо-фруктозный сироп. При этом стоимость готового изделия не должна превышать 70 р./кг. Данные для расчёта представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Исходные данные для расчёта рецептуры

Рецептурные ингредиенты(РИ)	Возможный диапазон варьирования РИ,%	Содержание сухих веществ РИ,%	Энергетическая ценность	Стоимость РИ,р./кг
Сахар-песок	50...65	99,85	379,0	26,4
Патока крахмальная	15...30	78,00	307	34
Пектин цитрусовый	1...4	92,00	43	450
Цитрат натрия	1,0...1,5	96,00	0	60
Лимонная кислота	0,3...1	98,00	0	50
Шоколадная глазурь	20...25	99,10	540,1	165

25. Девушка-студентка 20 лет, масса тела – 52 кг, рост – 160 см. Рассчитайте ее среднесуточные энергозатраты. Какое количество белков, жиров, углеводов необходимо ей для сбалансированного питания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала Оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное

	применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья» (Б1.О.10) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК - 4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Симбионтное пищеварение – это: 1) система пищеварения, обеспечивающая жизнедеятельность микроорганизмов (микробиоценоза) желудочно-кишечного тракта; 2) пищеварение на основе использования	4 Симбиотное пищеварение — это процесс, при котором организмы используют симбиотические микроорганизмы (например, бактерии, археи, грибы), живущие в их кишечнике, для

	организмом внутренних резервов (запасов); 3) пищеварение, при котором имеет место комплексное ферментное воздействие на пищевые субстраты; 4) пищеварение за счёт микроорганизмов желудочно-кишечного тракта. Ответ:_____ Обоснование:_____	переваривания пищи. Симбиотное пищеварение включает в себя следующие ключевые аспекты: Симбиоз, Переваривание клетчатки, Производство питательных веществ, Поддержание здоровья.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. К последовательностям этапов моделирования относятся: 1) цель, объект, модель, метод, алгоритм, программа, эксперимент, анализ, уточнение; 2) объект, цель, модель, эксперимент, программа, анализ, тестирование; 3) цель, модель, объект, алгоритм, программа, эксперимент, уточнение выбора объекта. 4) уточнение, модель, метод, цель, алгоритм, программа, эксперимент, анализ, объект. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 К последовательностям этапов моделирования обычно относятся следующие шаги: цель, объект, модель, метод, алгоритм, программа, эксперимент, анализ, уточнение.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Моделированием является: 1) формальное описание процессов и явлений; 2) процесс выявления существенных признаков рассматриваемого объекта; 3) метод познания, состоящий в создании и исследовании моделей; 4) процесс разработки программного обеспечения для автоматизации бизнес-процессов. Ответ:_____ Обоснование:_____	3 Моделирование — это процесс создания абстрактного представления (модели) реального объекта, системы или процесса с целью анализа, понимания, предсказания или управления ими. Моделирование позволяет упростить сложные явления, выделяя ключевые аспекты и взаимосвязи, что делает их более доступными для изучения и анализа.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие из следующих утверждений о моделировании пищевых продуктов растительного происхождения являются правильными? (Выберите два варианта) 1) Моделирование позволяет предсказывать срок хранения растительных продуктов. 2) Моделирование не может использоваться для оценки питательной ценности продуктов. 3) Моделирование помогает оптимизировать процессы переработки растительного сырья. 4) Моделирование может использоваться для	13 Моделирование пищевых продуктов растительного происхождения — это процесс создания абстрактных или математических моделей, которые помогают предсказывать срок хранения растительных продуктов и оптимизировать процессы переработки растительного сырья.

<table>
<tr><td></td><td>анализа влияния условий хранения на качество продуктов.
5) Моделирование не учитывает влияние климатических условий на урожайность растений.
6) Моделирование позволяет исследовать взаимодействие различных ингредиентов в рецептурах.
Ответ:_____
Обоснование:_____</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие из следующих утверждений о пищевой ценности продуктов питания растительного происхождения и их моделировании являются правильными? (Выберите три варианта)

1) Моделирование может помочь в оценке содержания витаминов и минералов в растительных продуктах.
2) Все растительные продукты имеют одинаковую питательную ценность независимо от условий их роста.
3) Моделирование позволяет предсказать, как обработка и хранение влияют на питательные вещества в растительных продуктах.
4) Пищевая ценность растительных продуктов не зависит от их сорта и способа приготовления.
5) Моделирование может использоваться для разработки новых продуктов с улучшенной питательной ценностью.
6) Модели пищевой ценности могут учитывать взаимодействие между различными компонентами в рецептурах.
Ответ:_____
Обоснование:_____</td><td>135
Моделирование может помочь в оценке содержания витаминов и минералов в растительных продуктах, позволяет предсказать, как обработка и хранение влияют на питательные вещества в растительных продуктах, может использоваться для разработки новых продуктов с улучшенной питательной ценностью.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между решаемыми задачами и используемыми статистическими критериями:
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td></td><td>Решаемые задачи</td><td></td><td>Статистические критерии</td></tr><tr><td>1</td><td>Оценка значимости коэффициента конкордации</td><td>А</td><td>Критерий Линка – Уоллеса</td></tr><tr><td>2</td><td>Деление факторов на группы по</td><td>Б</td><td>Применяются показатели асимметрии и</td></tr></table></td><td>1А4Б2В3Г</td></tr>
</table>

		степени влияния на технологический процесс		эксцесса
	3	Отсев грубых погрешностей	В	Критерий Фишера или Пирсона
	4	Проверка гипотезы нормального распределения	Г	Применяется критерий Стьюдента
			Д	Дисперсионный анализ

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текс и установите соответствие. Установить соответствие между методами анализа и типами решаемых задач К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		3А4Б1В2Г

	Понятие		Определение
1	Регрессионный анализ	А	Выявление скрытых факторов, влияющих на наблюдаемые переменные
2	Кластерный анализ	Б	Классификация объектов по заранее известным категориям
3	Факторный анализ	В	Оценка зависимости одной переменной от другой
4	Дискриминантный анализ	Г	Группировка объектов на основе их схожести
		Д	Прогнозирование значений на основе исторических данных

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	
8	Прочитайте текс и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. Установите соответствие между аспектами и определениями: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>системно-элементный аспект</td><td>А</td><td>выявление функций, для выполнения которых созданы и существуют соответствующие системы, роль ингредиентов в изменении функциональности моделируемого продукта</td></tr><tr><td>2</td><td>системно-интеграционный аспект</td><td>Б</td><td>определение совокупности качественных свойств моделируемого продукта, обеспечивающих функциональные свойства пищевого продукта</td></tr><tr><td>3</td><td>системно-функциональный аспект</td><td>В</td><td>необходимость научного определения целей и подцелей системы, их взаимодействия между собой</td></tr><tr><td>4</td><td>системно-целевой аспект</td><td>Г</td><td>изучение ингредиентов, составляющих данный продукт, в рецептуру продукта ингредиенты вносят специфические индивидуальные свойства</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>выявление ресурсов, позволяющих достичь целей</td></tr></table>	3А2Б4В1Г

	моделирования	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текс и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. Установите соответствие: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	4А3Б1В2Г

	Понятие		Определение
1	Принцип функциональности	А	функционирование системы ограничивается ресурсом, который находится в минимуме
2	Принцип иерархичности	Б	позволяет рассматривать пищевую биосистему на разных уровнях иерархии и выдвигать в соответствии с целями исследователя практически неограниченный ряд моделей, описывающих функционирование системы
3	Принцип множественности описаний	В	Любая система каким-то образом проявляет себя при взаимодействии с внешней средой, т.е. обладает определенным набором функций
4	Принцип минимизированности системы	Г	позволяет распределить данные по порядку, беря за основу степень важности или возрастания (убывания)) элементы биосистемы по их вкладу в свойства

			целой структуры, оценить их взаимосвязи и выдвигать как синтетические, так и аналитические заключения
		Д	Деление факторов на группы по степени влияния на технологический процесс

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10

Прочитайте текс и установите соответствие.
Сопоставьте каждый метод моделирования с его описанием, записав соответствующую букву рядом с номером.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Определение
1	Системное моделирование	А	Применяет математические уравнения для описания и анализа физических процессов.
2	Математическое моделирование	Б	Включает в себя создание и использование компьютерных программ для симуляции процессов.
3	Компьютерное моделирование	В	Основано на проведении экспериментов для получения данных и проверки гипотез.
4	Экспериментальное моделирование	Г	Ориентировано на изучение систем как целого, включая взаимодействие между

1Г2А3Б4В

		компонентами. Д Фокусируется на изменениях во времени и динамике процессов. Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4 | | |
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите этапы моделирования в правильной последовательности: 1 - постановка задачи 2 - тестирование модели 3 - эксперимент 4 - разработка модели Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | |	1423
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите в правильной последовательности этапы оптимизации симплекс методом: 1 - вычисление оценок разложений векторов по базису опорного решения и заполнение таблицы симплексного метода 2 - поиск начального опорного решения с "единичным базисом" 3 - анализ результатов 4 - приведение уравнения регрессии к каноническому виду Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | |	4213
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов моделирования продукта питания из растительного сырья. 1. Анализ свойств растительного сырья. Определение целевых характеристик продукта 2. Разработка модели продукта 3. Проведение экспериментальных исследований 4.Оценка полученных результатов и корректировка модели Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | |	1234
14	Прочитайте текст и установите последовательность.	2413

	Расположите в правильной последовательности этапы обработки результатов полного факторного эксперимента: 1 - проверка значимости коэффициентов уравнения регрессии 2 - проверка воспроизводимости опытов 3 - проверка адекватности уравнения регрессии 4 - расчет коэффициентов уравнения регрессии Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите в правильной последовательности этапы априорного ранжирования факторов: 1 - экспертный опрос 2 - составление списка факторов 3 - ранжирование факторов 4 - расчет коэффициента конкордации 5 - составление матрицы рангов 6 - построение априорной гистограммы рангов Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	213546
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Учет каких аспектов включает системное моделирование многокомпонентных продуктов? Ответ: _____ _____	Системное моделирование многокомпонентных продуктов включает учет следующих аспектов: системно-элементного, системно-структурного, системно-функционального, системно-целевого, системно-ресурсного, системно-интеграционного
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что является главным принципом системного моделирования Ответ: _____ _____	Главным принципом системного моделирования является целостность, единство биосистемы, достигаемое посредством взаимосвязей и взаимодействий ингредиентов биосистемы и проявляющееся в возникновении новых качественных свойств продукта, которыми ингредиенты системы не обладают.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите принцип теории сбалансированного питания Ответ:	Пищевые нутриенты должны поступать в организм человека в определённом количестве и соотношении.

	_____ _____	
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что характеризует параметрическая схема? Ответ: _____ _____	Параметрическая схема технологического процесса дает представление о всех факторах, которые характеризуют его функционирование, об их численных значениях и пределах изменения.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что показывают доверительная вероятность и уровень значимости? Ответ: _____ _____	Вероятность характеризует степень доверия к заданному интервалу, поэтому она называется доверительной вероятностью или надежностью. Величина - вероятность того, что ошибка выйдет за пределы данного интервала, называется уровнем значимости.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся

	планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

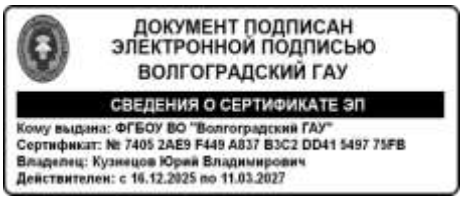
УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.11 Проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Доцент _____ С.В. Иленева

подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова

подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Процесс характеризуется тем, что все его стадии протекают в одном месте (в одном аппарате), но в разное время: 1) Периодический процесс 2) Непрерывный процесс 3) Комбинированный процесс 4) Завершенный процесс	1)
2	Отделение жидкости от твердого тела в результате приложения механической силы к материалу называется процессом: 1) Прессования 2) Измельчения 3) Формования 4) Перегонки	1)
3	Процесс отмеривания или отвешивания определённого количества материала называется: 1) Измерение 2) Прессование 3) Дозирование 4) Перемещение	3)
4	Что определяют на основе материального баланса? 1) выход продукта на единицу затраченного сырья 2) давление в системе; 3) температуру системы; 4) влажность системы.	1)
5	Перечислите основные виды сырья для приготовления теста для хлеба: 1) мука, яйцо, фрукты, сахар, дрожжи; 2) мука, соль, дрожжи, вода, яйцо; 3) мука, соль, дрожжи, вода 4) мука, жиры, соль, дрожжи, вода	3)
6	Сушка - путем непосредственного соприкосновения высушиваемого материала с сушильным агентом называется: 1) Диэлектрическая 2) Конвективная 3) Сублимационная 4) Контактная	2)
7	Среднее количество продукции, выпускаемой машиной в	2)

	условиях эксплуатации на конкретном предприятии с учетом всех потерь рабочего времени, в том числе на простои по организационным причинам называется: 1) расчетная производительность; 2) эксплуатационная производительность; 3) остаточная производительность; 4) типовая производительность.	
8	Отношение полезной работы технологической машины (полезно затраченной энергии) ко всей затраченной работе (энергии) называется: 1) коэффициент полезного действия (КПД); 2) коэффициент использования; 3) коэффициент запаса; 4) коэффициент изменения.	1)
9	Работа, совершённая машиной в промежуток времени, за который эта работа была совершена это: 1) максимальная работа; 2) коэффициент полезного действия; 3) инерция; 4) мощность (средняя) подведённая к машине.	4)
10	Машина это: 1) совокупность механизмов, которые выполняют последовательные движения; 2) устройство, которое состоит с источника движения; 3) совокупность механизмов, которые исполняют целенаправленные движения для превращения энергии или для выполнения работы; 4) совокупность механизмов, которые передают движение к рабочему органу.	3)
Вариант 2		
1	Как называется производство, в котором все исходное сырье в конечном счете превращается в ту или иную продукцию: 1) безотходное; 2) технологическое; 3) нерентабельное; 4) уникальное.	1)
2	Вставьте пропущенное слово в тексте: Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения _____ и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета. 1) упругости; 2) намокаемости; 3) прочности; г) хрупкости.	2)
3	Технологическая машина это: 1) устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма, объединенных станиной или корпусом; 2) машина, предназначена для передачи движения	1)

	рабочим органам; 3) устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма; 4) устройство, которое состоит с источника движения.	
4	Что такое дрожжевая суспензия? 1) сухие дрожжи; 2) прессованные дрожжи; 3) взвесь дрожжей в воде; 4) смесь жира и дрожжей.	3)
5	Что такое ферросмесь в муке? 1) примесь песка; 2) металломагнитные примеси; 3) частицы сорных растений; 4) смесь для увеличения срока хранения изделия.	2)
6	Определение номенклатуры показателей, их коэффициентов весомости, терминологии; выбор базовых значений изучаемых признаков, выполнение оценок единичных и комплексных показателей качества; определение назначения граничных пределов категорий качества это: 1) сенсорный анализ; 2) работа экспертной группы; 3) ретроназальный эффект; 4) производственная дегустация.	2)
7	Для чего предназначено моделирование? 1) для описания, объяснения и прогнозирования поведения системы; 2) для предоставления одной системы в знаках и символах другой системы; 3) для описания достижения желаемого результата; 4) для объяснения поведения системы и выбора параметров, характеризующих процесс.	4)
8	По типу и по виду рабочих органов гравитационные дозаторы относятся к дозаторам: 1) без движущегося рабочего органа 2) с поступательным движением 3) с вращательным движением 4) с колебательным движением	1)
9	Что характеризует процесс дробления: 1) уменьшение размеров тел без придания им определенной формы; 2) уменьшение размеров тел с приданием им определенной формы; 3) процесс разделения тел на одинаковые по размеру части; 4) формирование частиц определенной формы.	1)
10	Непрерывный процесс характеризуется тем, что: 1) все его стадии протекают одновременно, но разобщены в пространстве; 2) все его стадии протекают в одном аппарате, но в разное	1)

	время 3) все его стадии протекают одновременно, в одном аппарате 4) в разное время и разобщены в пространстве.	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения» (Б1.О.11). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Основные методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения

Тема 1. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.

1. Основные понятия проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения
2. Классификация и ассортимент продукции.
3. Нормативная документация.
4. Характеристика технологических процессов производства продукции по стадиям.
5. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.

Тема 2. Реализация производственного процесса на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья.

1. Функционально-технологические свойства пищевых веществ.
2. Характеристика технологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства.
3. Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям.
4. Установление и определение приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства
5. Анализ и оценка информации, процессов и деятельности предприятия.

Тема 3. Основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения.

1. Совершенствование и оптимизация технологий приготовления продукции различного назначения из растительного сырья с целью большего сохранения питательных веществ и рационального использования пищевого сырья и энергоресурсов.
2. Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии.
3. Установление и определение приоритетов в области управления процессами продаж.
4. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами.

Раздел 2. Совершенствование технологических процессов производства продукции различного назначения

Тема 4. Совершенствование методов управления производством.

1. Планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности.
2. Оценка рисков, связанных с пищевым продуктом в течение технологического процесса. 3. Планирование мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы.

Тема 5. Контроль качества продукции питания различного назначения.

1. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства.
2. Оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства.
3. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения продукции.

.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетво-рительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения» (Б1.О.11) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1. Основные методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения

Тема 1. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.

Задание 1. Изучить основные понятия проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения

Задание 2. Изучить классификацию и ассортимент продукции.

Задание 3. Изучить нормативную документацию.

Задание 4. Изучить характеристику технологических процессов производства продукции по стадиям.

Задание 5. Изучить алгоритм разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организацию ее выработки в производственных условиях.

Тема 2. Реализация производственного процесса на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья.

Задание 1. Изучить функционально-технологические свойства пищевых веществ.

Задание 2. Изучить характеристику технологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства.

Задание 3. Изучить оценку эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям.

Задание 4. Изучить установление и определение приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства

Задание 5. Изучить методику анализа и оценки информации, процессов и деятельности предприятия.

Тема 3. Основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения.

Задание 1. Изучить методику совершенствования и оптимизации технологий приготовления продукции различного назначения из растительного сырья с целью большего сохранения питательных веществ и рационального использования пищевого сырья и энергоресурсов.

Задание 2. Изучить методику контроля степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии.
Задание 3. Изучить методику установления и определения приоритетов в области управления процессами продаж.
Задание 4. Изучить методику анализа и оценки информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами.

Раздел 2. Совершенствование технологических процессов производства продукции различного назначения

Тема 4. Совершенствование методов управления производством.

Задание 1. Изучить методику планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности.
Задание 2. Изучить методику оценки рисков, связанных с пищевым продуктом в течение технологического процесса.
Задание 3. Изучить методику планирования мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы.

Тема 5. Контроль качества продукции питания различного назначения.

Задание 1. Изучить методику разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства.
Задание 2. Изучить методику оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства.
Задание 3. Изучить методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения продукции.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения» (Б1.О.11) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе

знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Основные понятия проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения.

Задание 2. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения продукции..

Задание 3. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами

Вариант 2

Задание 1. Классификация и ассортимент продукции.

Задание 2. Характеристика технологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства.

Задание 3. Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии.

Вариант 3

Задание 1. Установление и определение приоритетов в области управления процессами продаж.

Задание 2. Характеристика технологических процессов производства продукции по стадиям

Задание 3. Планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности

Вариант 4

Задание 1. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.

Задание 2. Совершенствование и оптимизация технологий приготовления продукции различного назначения из растительного сырья с целью большего сохранения питательных веществ и рационального использования пищевого сырья и энергоресурсов.

Задание 3. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами.

Вариант 5

Задание 1. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства.

Задание 2. Установление и определение приоритетов в области управления процессами продаж.

Задание 3. Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям.

Вариант 6

Задание 1. Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии.
Задание 2. Планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности.
Задание 3. Оценка рисков, связанных с пищевым продуктом в течение технологического процесса.

Вариант 7
Задание 1. Проектирование отделений и участков приема, хранения и подготовки сырья к производству с использованием современного технологического оборудования..
Задание 2. Автоматизированная система учета, отпуска и реализации готовой продукции.
Задание 3. Совершенствование и оптимизация технологий приготовления продукции различного назначения из растительного сырья с целью большего сохранения питательных веществ и рационального использования пищевого сырья и энергоресурсов.

Вариант 8
Задание 1. Варианты компоновки складов БХМ.
Задание 2. Прогрессивные технологические решения при строительстве, реконструкции и техническом перевооружении предприятий отрасли.
Задание 3. Компоновка помещений и производственных участков

Вариант 9
Задание 1. Особенности технологического расчета хлебопекарного производства.
Задание 2. Проблемы методологии в сфере прогрессивных технологий в разработке продуктов питания из растительного сырья.
Задание 3. Подбор и расчет технологического оборудования по цехам с использованием наиболее прогрессивных технологических схем производства.

Вариант 10
Задание 1. Современные схемы механизированных хлебохранилищ и экспедиции, основные требования к их проектированию.
Задание 2. Компоновка склада готовой продукции кондитерских и макаронных фабрик.
Задание 3. Структура и норма технологического проектирования предприятий производства продукции различного назначения из растительного сырья

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были

	представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения» (Б1.О.11) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	1-20	1-15	1-15

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Основные понятия проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения
2. Классификация и ассортимент продукции.
3. Нормативная документация.
4. Характеристика технологических процессов производства продукции по стадиям.
5. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.
6. Функционально-технологические свойства пищевых веществ.
7. Характеристика технологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства.
8. Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям.
9. Установление и определение приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства
10. Анализ и оценка информации, процессов и деятельности предприятия.
11. Совершенствование и оптимизация технологий приготовления продукции различного назначения из растительного сырья с целью большего сохранения питательных веществ и рационального использования пищевого сырья и энергоресурсов.

12. Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии.
13. Установление и определение приоритетов в области управления процессами продаж.
14. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами.
15. Планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности.
16. Оценка рисков, связанных с пищевым продуктом в течение технологического процесса. 17. Планирование мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы.
18. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства.
19. Оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства.
20. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения продукции.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»
1. Алгоритм проведения анализа технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностям и рынка;
2. Алгоритм разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
3. Алгоритм разработки рецептуры и технологии производства продукции различного назначения;
4. Сформулировать ассортиментную политику предприятия производства продукции различного назначения
5. Алгоритм разработки производственной программы предприятия производства продукции различного назначения
6. Методика проведения анализа технологических процессов производства продукции различного назначения в соответствии с потребностям и рынка;
7. Методика разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
8. Методика проведения анализа технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностям и рынка;
9. Методика разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
10. Методика разработки рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;
11. Методика разработки производственной программы производства продукции различного назначения.
12. Методика планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности.
13. Методика разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства.
14. Методика оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.
15. Планирование мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»
1. Описать приемы самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции производства продукции различного назначения и технологий приготовления

2. Описать методику разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях
3. Описать методику составления блок-схемы технологического процесса производства продукции различного назначения
4. Описать методику подбора машин и технологического оборудования на основании блок-схемы технологического процесса производства продукции различного назначения (На примере собственного исследования)
5. Описать методику составления машинно-аппаратурной схемы технологического процесса производства продукции различного назначения
6. Описать методику компоновки оборудования в производственном помещении на основе машинно-аппаратурной схемы технологического процесса производства продукции различного назначения
7. Описать методику расчета площади производственного помещения
8. Описать требования к расстановке оборудования в производственном помещении
9. Описать методику расчета технологического оборудования
10. Описать требования предъявляемые к проектированию мучных складов
11. Методика оценки эффективности затрат на реализацию технологического процесса производства продукции различного назначения
12. Методика анализа оптимизации технологического процессов производства продукции различного назначения с целью большего сохранения питательных веществ и рационального использования пищевого сырья и энергоресурсов
13. Описать методику анализа и оценки информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами.
14.Описать методы работы над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
15. Описать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции различного назначения

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен*	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена.

	Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен / зачет с оценкой / зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения» (Б1.О.11) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. При проектировании предприятий пищевой промышленности основную роль играет _____. 1) технологическое проектирование; 2) объемно-планировочные решения; 3) микроклимат; 4) оборудование. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Технологическое проектирование при проектировании предприятий пищевой промышленности играет основную роль, так как от эффективности технологических решений зависит рентабельность предприятия и все дальнейшие объемно-планировочные, конструктивные и инженерные решения.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Расчеты _____являются важнейшей частью обоснования плана промышленного производства.. 1) количества продукции; 2) производственных мощностей; 3) количества оборудования; 4) мощности оборудования. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Расчеты производственных мощностей являются важнейшей частью обоснования плана промышленного производства. Так как на их основе определяются объемы выпуска продукции, выявляются резервы роста производства и составляются балансы производственных мощностей.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. _____– это одна из важнейших частей проекта промышленного предприятия. 1) план фундамента; 2) генеральный план; 3) план помещения; 4) разрез помещения. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Генеральный план – это одна из важнейших частей проекта промышленного предприятия, так как содержит комплексное решение вопросов планировки и благоустройства территории, размещения зданий и сооружений, транспортных коммуникаций, инженерных

<table>
<tr><td></td><td></td><td>сетей, организации систем хозяйственного и бытового обслуживания</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
От _____предприятия в значительной степени зависит сокращение эксплуатационных расходов уже действующего предприятия.
1) виртуального плана;
2) генерального плана;
3) ситуационного плана;
4) перспективного плана;
5) многомерного плана;
6) экспериментального плана.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>2
От генерального плана предприятия в значительной степени зависит сокращение эксплуатационных расходов уже действующего предприятия, так как. рациональное расположение цехов уменьшает длину и объем грузопотоков и сокращает размеры инженерных коммуникаций.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
При проектировании пищевых продуктов сложного сырьевого состава используют основной принцип теории _____питания:
1) сбалансированного;
2) многоразового;
3) типового;
4) раздельного;
5) экспериментального;
6) одноразового.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>1
При проектировании пищевых продуктов сложного сырьевого состава используют основной принцип теории сбалансированного питания – так как пищевые нутриенты должны поступать в организм человека в определённом количестве и соотношении.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Соотнесите сырье и способ его хранения на предприятии.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Сырье</td><td></td><td>Способ его хранения</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Соль</td><td>А</td><td>в мешках</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Сахар</td><td>Б</td><td>в силосах или мешках</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Мука</td><td>В</td><td>в холодильнике</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Дрожжи прессованные</td><td>Г</td><td>в мешках, насыпью в отдельном помещении или в виде концентрированного раствора</td></tr>
</table></td><td>1Г2А3Б4В</td></tr>
</table>

			Д	в сушильных шкафах	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б 2Д 3А4В

	Определение		Понятие
1	комплекс технических материалов, содержащих описание (с принципиальными обоснованиями и расчетами) предназначенных к постройке или реконструкции производства, технологических линий и установок это:	А	промышленное предприятие
2	комплекс технической документации, необходимой для сооружения производства	Б	техническая документация
3	производственно-хозяйственная единица, занятая производством продуктов питания и обладающая производственно-техническим организационным единством	В	заказчик
4	промышленное предприятие, министерство и частное лицо, т.е. организации и лица, заинтересованные в выпуске продукции будущим или	Г	проектировщик

	реконструируемым производством,		
		Д	проект производства

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1Г2А3Б4Д

	Определение		Понятие
1	применяется как для первичной обработки продукции и основных технологических процессов, так и для вспомогательных операций по транспортированию, взвешиванию и расчетам с клиентами	А	торговые автоматы
3	в предприятиях общественного питания применяется для хранения охлажденных и замороженных продуктов, а также для приготовления охлажденных напитков, пищевого льда, мороженого.	В	транспортное оборудование
4	используется для тепловой обработки технологических сред и продуктов, а также для поддержания температуры готовых изделий	Г	механическое оборудование
		Д	тепловое оборудование

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

<table>
<tr><td></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:<table><tr><td></td><td>Определение</td><td></td><td>Понятие</td></tr><tr><td>1</td><td>машина, в которой протекают тепловые, химические, биохимические и другие процессы, причем для проведения и интенсификации их, а также транспортировки перерабатываемой продукции используют различные приспособления, производящие перемешивание, нагревание, охлаждение и пр.</td><td>А</td><td>машиной</td></tr><tr><td>2</td><td>преобразуют обрабатываемую продукцию, изменяя ее форму, свойства, состояние и положение.</td><td>Б</td><td>аппарат</td></tr><tr><td>3</td><td>устройство, рационально осуществляющее технологические операции в результате движения рабочих органов, которые максимально заменяют труд оператора машинным, причем достигается повышение производительности труда и снижение себестоимости изготовляемой продукции</td><td>В</td><td>технологические машины</td></tr><tr><td>4</td><td>называется устройство, предназначенное для преобразования энергии,</td><td>Г</td><td>исполнительный механизм</td></tr></table></td><td>1Б2В3Д4А</td></tr>
</table>

	материалов и информации		
		Д	рабочая машина

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		1Д2Г3Б4В

	Определение		Понятие
1	время пребывания продукта в технологической машине, в течение которого завершается обработка продукции от начального ее состояния до конечного по принятой для данного процесса технологии	А	автоматическая машина
2	машина, выполняющая одну технологическую операцию, например резание овощей (овощерезка), жаренье продуктов во фритюре (фритюрница)	Б	многооперационная машина
3	выполняет технологический процесс, состоящий из нескольких операций, например изготовления блинчиковых заготовок с нанесением теста на жарочный барабан жарки блинчиковой ленты, ее разрезания и укладывания на	В	рабочий цикл

		лоток		
	4	промежуток времени между двумя последовательными моментами выдачи машиной готовой продукции	Г	однооперационная машина
			Д	технологический цикл

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите порядок работы над компоновкой производства хлеба после выбора объемно-планировочного решения проектируемого предприятия. 1) Выполняется укрупненная планировка, при этом намечается расположение лестничных клеток и основных проходов (коридоров); 2) Составляется список помещений и отделений, подлежащих размещению; 3) Выполняется детальная компоновка с размещением необходимого оборудования; 4) намечается поэтажное расположение помещений и отделений, подлежащих размещению. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	2413
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите последовательность расчета хлебохранилища: 1) определить количество лотков для хранения отдельного сорта хлеба, Л (шт./ч), 2) определить количество отпускных мест у экспедиционной платформы, Э (шт.); 3) определить количество контейнеров, N (шт.); 4) определить массу хлеба, подлежащего хранению, Q (кг). Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	4132
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите последовательность расчета количества печей ($N_П$), которое следует установить на	41235

	предприятии: 1) по формуле определить количество изделий по ширине и длине пода, шт.; 2) рассчитать производительность печи ($Р_ч$); 3) рассчитать количество пече-часов ($N_ч$), необходимых для выполнения суточного задания по сортам изделий и в целом; 4) составить графически схему расположения заготовок на поду печи; 5) рассчитать количество печей ($N_П$), которое следует установить на предприятии. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите основные этапы подготовки задания на проектирование промышленного пищевого производства. 1) выбор технологии производства; 2) выбор типа оборудования; 3) составление структурной (эскизной) технологической схемы; 4) выявления потребности в сырье и уточнения технических требований к нему и источников его поступления; 5) выбор площадки строительства и основные данные по генеральному плану предприятия. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	31254
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите основные этапы создания промышленного пищевого производства 1) разработка проектной документации; 2) монтаж оборудования; 3) обоснование инвестиций; 4) строительство зданий и сооружений; 5) ввод в эксплуатацию; 6) пусконаладочные работы. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	314265
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дать объяснение понятию «производительность предприятия» Ответ: _____ _____	Производительность предприятия — это отношение объёма выполненных задач ко времени, которое затрачено на их исполнение.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.	Направления проектирования технологических процессов

	Какие вы знаете направления проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения?. Ответ: _____ _____	производства продукции различного назначения: использование высокоэффективных процессов производства, малоотходной и ресурсосберегающей технологии, комплексной механизации, внедрения автоматических линий и прогрессивного оборудования, а также автоматизированной системы управления технологическим процессом.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Какие проекты относятся к проектам технического перевооружения (модернизации)? Ответ: _____ _____	К проектам технического перевооружения (модернизации) относятся проекты, включающие комплекс мероприятий по повышению технико-экономического уровня отдельных производств, модернизации и замене устаревшего и физически изношенного оборудования.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Перечислите требования к размещению бункеров при проектировании складов бестарного хранения муки (БХМ) на плане помещения. Ответ: _____ _____	При проектировании складов бестарного хранения муки (БХМ) следует учитывать, что размещение бункеров должно соответствовать требованиям их нормальной эксплуатации и обслуживанию:
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дать объяснение понятию «производительность технологической машины» Ответ: _____ _____	Производительность технологической машины - это способность вырабатывать определенное количество продукции в единицу времени.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

	установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать

	пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и
пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
подпись
24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.12 Организация научно-исследовательской работы для комплексного решения приоритетных технологических задач

Уровень высшего образования магистратура
Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»
Форма обучения очная/заочная
Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград
2026

Автор(ы):

доцент _____ А.Г. Мельников
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ _____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность

Протокол № 13 от 23.06.2026 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Вариант1

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1.	Наука — это... 1) выработка и теоретическая систематизация объективных знаний 2) учения о принципах построения научного познания 3) учения о формах построения научного познания 4) стратегия достижения цели	1
2.	Методология науки — это... 1) система методов, функционирующих в конкретной науке -б) целенаправленное познание -в) воспроизведение новых знаний -г) учение о принципах построения научного познания	1
3.	Основу методологии научного исследования составляет: 1) диагностический метод 2) общий метод 3) обобщение общественной практики 4) совокупность правил какого-либо искусства	1
4.	Не относится к требованиям, предъявляемым к полевому опыту: 1) типичность опыта; 2) принцип единственного различия; 3) планирование эксперимента; 4) достоверность опыта.	3
5.	_____ - соответствие условий проведения полевого опыта природным и агротехническим условиям района или зоны: 1) типичность; 2) принцип единственного различия; 3) достоверность опыта; 4) проведение опыта на выделенном участке.	1
6.	_____ - логически правильное построение схемы опыта и определение методики, соответствующей задачам и условиям проведения данного опыта: 1) типичность; 2) принцип единственного различия; 3) планирование опыта; 4) проведение опыта на выделенном участке.	3
7.	Какими по форме могут быть корреляционные связи: 1) прямолинейными; 2) двойными; 3) тройными; 4) достоверными.	1
8.	Корреляция, при которой изучается взаимодействие между двумя признаками: 1) простая; 2) очевидная; 3) одинарная; 4) регрессивная.	1

9.	Двойной ряд цифр, включающий значения аргумента и соответствующие средние значения функции, полученные в опыте: 1) ряд регрессии; 2) критерий Фишера; 3) критерий Стьюдента; 4) уравнение Шредингера.	1
10.	Ситуация при корреляционном анализе, когда каждому значению одной величины соответствует множество возможных значений другой величины: 1) стохастическая связь; 2) функциональная связь; 4) полная связь; 4) наименьшая существенная разность.	1

Вариант2

Номер задания	**Задание**	**Правильный ответ**
1.	Научное исследование — это... 1) целенаправленное познание 2) выработка общей стратегии науки 3) система методов, функционирующих в конкретной науке 4) учение, позволяющее критически осмыслить методы познания	1
2.	Теория — это... 1) выработка общей стратегии науки 2) логическое обобщение опыта в той или иной отрасли знаний 3) целенаправленное познание 4) система методов, функционирующих в конкретной науке	2
3.	_____ - научное предположение, истинное значение которого является неопределенным: 1) дедукция; 2) позиция; 3) суждение; 4) гипотеза.	4
4.	Не относится к требованиям, предъявляемым к полевому опыту: 1) схема полевого опыта; 2) достоверность опыта; 3) типичность опыта; 4) проведение опыта на выделенном участке.	4
5.	_____ - соблюдение единства всех условий, кроме изучаемого: 1) типичность; 2) принцип единственного различия; 3) достоверность опыта; 4) проведение опыта на выделенном участке.	2
6.	_____ - опыт, который проводится непосредственно в производственной обстановке и отвечает конкретным задачам самого материального производства: 1) стационарный; 2) многолетний; 3) производственный; 4) сезонный.	3
7.	Корреляция, при которой пропорционально росту одной переменной снижается другая переменная: 1) прямая; 2) двойная;	3

	3) обратная; 4) одинарная.	
8.	Корреляция, при которой изучается взаимодействие одного признака от нескольких: 1) простая; 2) одинарная; 3) множественная; 4) регрессивная.	3
9.	Ситуация при корреляционном анализе, когда каждому значению одной величины строго соответствует значение другой величины: 1) стохастическая связь; 2) функциональная связь; 3) полная связь; 4) наименьшая существенная разность.	2
10.	_____ - показатель, который изменяет степень сопряженности двух признаков при постоянном значении третьего: 1) частный коэффициент корреляции; 2) наименьшая существенная разность; 3) полная связь; 4) регрессия.	1

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

В современном образовательном процессе тестирование как новая форма оценки знаний занимает важное место и требует серьезного к себе отношения. Цель тестирований в ходе учебного процесса студентов состоит не только в систематическом контроле за знанием точных дат, имен, событий, явлений, но и в развитии умения студентов выделять, анализировать и обобщать наиболее существенные связи, признаки и принципы разных исторических явлений и процессов. Одновременно тесты способствуют развитию творческого мышления, умению самостоятельно локализовать и соотносить исторические явления и процессы во времени и пространстве.

Как и любая другая форма подготовки к контролю знаний, тестирование имеет ряд особенностей, знание которых помогает успешно выполнить тест. Можно дать следующие методические рекомендации:

• Прежде всего, следует внимательно изучить структуру теста, оценить объем времени, выделяемого на данный тест, увидеть, какого типа задания в нем содержатся. Это поможет настроиться на работу.

• Лучше начинать отвечать на те вопросы, в правильности решения которых нет сомнений, пока не останавливаясь на тех, которые могут вызвать долгие раздумья. Это позволит успокоиться и сосредоточиться на выполнении более трудных вопросов.

• Очень важно всегда внимательно читать задания до конца, не пытаясь понять условия «по первым словам» или выполнив подобные задания в предыдущих тестированиях. Такая спешка нередко приводит к досадным ошибкам в самых легких вопросах.

• Если Вы не знаете ответа на вопрос или не уверены в правильности, следует пропустить его и отметить, чтобы потом к нему вернуться.

• Психологи также советуют думать только о текущем задании. Как правило, задания в тестах не связаны друг с другом непосредственно, поэтому необходимо концентрироваться на данном вопросе и находить решения, подходящие именно к нему. Кроме того, выполнение этой рекомендации даст еще один психологический эффект – позволит забыть о неудаче в ответе на предыдущий вопрос, если таковая имела место.

• Многие задания можно быстрее решить, если не искать сразу правильный вариант ответа, а последовательно исключать те, которые явно не подходят. Метод исключения позволяет в итоге сконцентрировать внимание на одном-двух вероятных вариантах.

• Рассчитывать выполнение заданий нужно всегда так, чтобы осталось время на проверку и доработку (примерно 1/3-1/4 запланированного времени). Тогда вероятность описок сводится к нулю и имеется время, чтобы набрать максимум баллов на легких заданиях и сосредоточиться на решении более трудных, которые вначале пришлось пропустить.

• Процесс угадывания правильных ответов желательно свести к минимуму, так как это чревато тем, что студент забудет о главном: умении использовать имеющиеся накопленные в учебном процессе знания, и будет надеяться на удачу. Если уверенности в правильности ответа нет, но интуитивно появляется предпочтение, то психологи рекомендуют доверять интуиции, которая считается проявлением глубинных знаний и опыта, находящихся на уровне подсознания.

При подготовке к тесту не следует просто заучивать, необходимо понять логику изложенного материала. Этому немало способствует составление развернутого плана, таблиц, схем, внимательное изучение исторических карт. Большую помощь оказывают опубликованные сборники тестов, Интернет-тренажеры, позволяющие, во-первых, закрепить знания, во-вторых, приобрести соответствующие психологические навыки саморегуляции и самоконтроля. Именно такие навыки не только повышают эффективность подготовки, позволяют более успешно вести себя во время экзамена, но и вообще способствуют развитию навыков мыслительной работы.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Темы докладов (сообщений)

Тема 1. Структура, предмет и задачи дисциплины. Специфика научного исследования.

1. Как формулируется структура научных работ,
2. Как формулируется предмет научных работ,
3. Как формулируется задачи научных работ.
4. Отличительные особенности научного познания.

Тема 2. Теоретико-методологические основы научных исследований.

1. Научное исследование: его сущность и особенности.
2. Понятие о методе, методологии.
3. Сущность теории и ее роль в научном исследовании.
4. Наука и другие формы освоения действительности
5. Основные этапы развития науки
6. Понятие о научном знании
7. Методы научного познания
8. Этические и эстетические основания методологии

Тема 3. Роль науки в современном обществе.

1. Современная наука.
2. Основные концепции современной науки.
3. Роль науки в современном обществе.

4. Особенности современной науки.

Тема 4. Организации научных исследований, их планирование и эффективность.
1. Принципы планирования научных исследований.
2. Предварительная программа исследования.
3. Состав плановых документов.
4. Понятие эффективности НИР.

Тема 5. Типовые этапы научно-исследовательских работ.
1. Шесть основных этапов выполнения теоретических и прикладных НИР.
2. Подбор этапов в зависимости от вида НИР.
3. Теоретические исследования
4. Теоретико-экспериментальные
5. Экспериментальные исследования

Тема 6. Информационное обеспечение научно-исследовательского процесса.
1. Виды информации и её свойства.
2. Основные виды информации по ее форме представления, способам ее кодирования и хранения
3. Исходная первичная и вторичная информация.
4. Переработка информации в соответствии с логикой и методологией исследования.
5. Получение новой информации в логических формах.

Тема 7. Формы организации и управления наукой.
1. Фундаментальная наука
2. Прикладная (отраслевая, ведомственная) наука
3. Вузовская наука.
4. Особенности и специфика, основные задачи.

Тема 8. Классификация научных учреждений.
1. Классификация научных организаций по секторам науки.
2. Характеристика научных учреждений.
3. Деятельность РАН.
4. Научные фонды.

Тема 9 Подготовка, организация и планирование научного исследования. Выбор методов исследования и их характеристика.
1. Планирование преаналитического этапа работы.
2. Подбор методов НИР для решения задач в пищевой промышленности.

Тема 10. Определение этапов и задач в научной работе. Обобщение результатов исследования.
1. НИР в пищевой промышленности.
2. Основные проблемы и специфика этапов НИР для нахождения решения.
3. Общая схема хода научного исследования
4. Основные этапы научного исследовании
5. Эффективность научных исследований

Тема 11. Оформление научной работы. Подготовка к публикации самостоятельного научного произведения.
1. Общие требования к оформлению научной работы.
2. Требования нормативных документов.
3. Основные этапы подготовки публикации.

Тема 12. Информационный и патентный поиск. Постановка эксперимента. Аппроксимация результатов. Систематизация информации.
1. Патентный поиск, правила и особенности.

2. Постановка эксперимента при исследованиях в пищевой промышленности.
3. Особенности постановки эксперимента при НИР пищевых продуктов из растительного сырья.

Тема 13. Планирование НИР. Эксперимент в НИР. НИР, направленная на решение приоритетных технологических задач в производстве продуктов из растительного сырья.

1. Определение приоритетных задач в пищевой промышленности.
2. Растениеводческое сырье и продукты питания из растительного сырья – современные проблемы и методы решения.
3. Планирование НИР.
4. Эксперимент в НИР.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам сделанных докладов (сообщений)

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков.
«Хорошо»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков.
«Удовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков.
«Неудовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания, фрагментарное умение использовать полученные знания, фрагментарное применение навыков.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке докладов (сообщений)

Сообщение, как вид самостоятельной работы в учебном процессе, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяют познавательные интересы, учат критически мыслить.

Подготовка сообщения способствует закреплению и систематизации знаний обучающихся, совершенствует познавательный интерес по теме; развивает навык самостоятельного, углублённого изучения материала по теме, навыки работы с интернет-источником, умение выделять главное; воспитывать самостоятельность, ответственность, интерес к изучаемому материалу.

При подготовке сообщения необходимо:

•Уяснить для себя суть темы, которая вам предложена.

•Подобрать необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).

• Тщательно изучить материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой литературе и не сделать элементарных ошибок.

• Изучить подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).

• Составить план доклада (сообщения).

• Подготовить текст доклада (сообщения).

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ,

КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Основные концепции современной науки. Функции науки в современном обществе
Задание 2. Выбор темы научного исследования
Задание 3. Работа с научной периодической литературой

Вариант 2
Задание 1. Организация управления научной деятельностью
Задание 2. Объект и предмет научного исследования.
Задание 3. Ведение рабочих записей

Вариант 3
Задание 1. Специфика научного познания.
Задание 2. Определение цели и задачи научного исследования
Задание 3. Особенности научной работы и этика научного труда

Вариант 4
Задание 1. Формы теоретического осмысления познавательных действий в науке.
Задание 2. Вопрос и проблема в структуре научного исследования.
Задание 3. Требования к языку и стилю научной работы

Вариант 5
Задание 1. Уровни методологии научного познания.
Задание 2. Гипотеза в структуре научного исследования.
Задание 3. Функциональные стили современного русского языка

Вариант 6
Задание 1. Методология и методы научного исследования
Задание 2. Критерии выбора методов исследования.
Задание 3. Особенности научного стиля

Вариант 7
Задание 1. Сущность понятия «научное исследование»
Задание 2. Основные типы и виды аргументации знания.
Задание 3. Оформление библиографического аппарата

Вариант 8
Задание 1. Методология научного исследования
Задание 2. Специфика аргументации в социальном познании.
Задание 3. Основные требования к оформлению отчетов по научно- исследовательским работам

Вариант 9
Задание 1. Общие и специальные методы научных исследований
Задание 2. Методика составления рабочего плана.
Задание 3. Автор научного произведения и его права.

Вариант 10
Задание 1. Основные общенаучные методы исследований
Задание 2. Методика изложения основной части работы.
Задание 3. Плагиат и «антиплагиат»

Вариант 11

Задание 1. Системный метод научных исследований
Задание 2. Методика изложения введения и заключения.
Задание 3. Понятие интеллектуальной собственности в современном праве

Вариант 12
Задание 1. Понятия «модель» и «моделирование» в научном исследовании
Задание 2. Работа с научной литературой
Задание 3. Авторское право, как объект интеллектуальной собственности

Вариант 13
Задание 1. Методика проведения научного исследования
Задание 2. Источники научной информации и их классификация
Задание 3. Права автора как создателя произведения

Вариант 14
Задание 1. Планирование научно-исследовательской работы
Задание 2. Основные методы поиска, обработки и хранения информации, ее систематизации и анализа
Задание 3. Плагиат. Ответственность за нарушение авторских прав.

Вариант 15
Задание 1. Уровни методологии научного познания.
Задание 2. Методика чтения научной литературы
Задание 3. Программные средства системы «антиплагиат» и их значение

Вариант 16
Задание 1. Специфика научного познания.
Задание 2. Основные типы и виды аргументации знания.
Задание 3. Особенности научного стиля

Вариант 17
Задание 1. Выбор темы научного исследования
Задание 2. Объект и предмет научного исследования
Задание 3. Ведение рабочих записей

Вариант 18
Задание 1. Методология научного исследования
Задание 2. Авторское право, как объект интеллектуальной собственности
Задание 3. Отличия эмпирических исследований от теоретических.

Вариант 19
Задание 1. Оформление библиографического аппарата
Задание 2. Какие методы используют для проведения экспертизы.
Задание 3. Сущность доказательства, фазы, выделяемые в процессе доказательства.

Вариант 20
Задание 1. Гипотеза в структуре научного исследования.
Задание 2. Специфика научного познания.
Задание 3. Основные методы поиска, обработки и хранения информации, ее систематизации и анализа

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Точное раскрытие поставленных теоретических вопросов либо ответы на поставленные вопросы неполные, но большая часть материала изложена (отражена). Проявляется умение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. Соблюдены требования к оформлению работы. Работа выполнена самостоятельно
«Не зачтено»	Поставленные теоретические вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Проявляется неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. Имеются недостатки в оформлении работы. Работа выполнена несамостоятельно

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Контрольную работу студентам следует начинать с выбора своего варианта, в соответствии с которым определяется тема контрольной работы. Номер варианта контрольной работы определяется по последней цифре номера зачетной книжки студента. Выбор темы контрольной работы осуществляется следующим образом: если у студента номер зачётной книжки заканчивается на цифру 2 (например, 21352), то он может выполнять одну из тем указанных в списке под номерами, оканчивающимися на 2. Выбор темы из двух возможных осуществляется самостоятельно.

Контрольная работа представляет собой письменную работу, содержащая следующие структурные элементы (с указанием их примерного объема): титульный лист (1 стр.); содержание (1 стр.); основная часть, состоящая из разделов соответственно вопросам выбранного варианта (11-12 стр.); список использованной литературы (1–2 стр.). Рекомендуемый объем контрольной работы - не менее 15 стр. (шрифт Times New Roman, 14 кегль, полуторный интервал, отступ – 1,25 см; выравнивание текста – по ширине; размер полей: левое – 3 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, правое – 1,5 см.). Работа может быть выполнена как в печатном, так и в рукописном варианте, но текст должен быть написан аккуратно, разборчиво, четким почерком, без сокращений слов и предложений.

Титульный лист содержит название учебного заведения; дисциплины, по которой выполняется контрольная работы; название работы; фамилию, инициалы, учёное звание и степень преподавателя, ведущего данную дисциплину; фамилию, инициалы автора; название группы. В конце контрольной работы приводится список литературы библиографический перечень использованных нормативно-правовых актов и специальной литературы.

Оценки за выполненное задание выставляются по результатам проверки: «зачтено», «не зачтено».

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-	1-23	1-23	1-23

производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач			

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Автор научного произведения и его права.
2. Перечислите основные черты современной науки.
3. Определение цели и задачи научного исследования
4. Организация управления научной деятельностью
5. Плагиат и «антиплагиат»
6. Права автора как создателя произведения
7. Авторское право, как объект интеллектуальной собственности
8. В чем суть дифференциации и интеграции наук и их классификация
9. Какие науки относят к промежуточным, скрещенным, комплексным?
10. Какие основные концепции современной науки вам известны?
11. Какие основные функции науки вам известны? В чем их назначение?
12. Какие процессы включает в себя исследовательская работа?
13. Каков порядок выполнения и приемки этапов НИР?
14. Какова роль науки в современном обществе?
15. Формы теоретического осмысления познавательных действий науке.
16. Функциональные стили современного русского языка
17. Чем отличается производство знаний от материального производства?
18. Какова роль науки в формировании картины мира?
19. Какова роль ученого и специалиста в современном обществе?
20. Критерии выбора методов исследования.
21. Методика изложения введения и заключения.
22. Планирование научно-исследовательской работы
23. Понятие интеллектуальной собственности в современном праве

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Методика изложения основной части работы.
2. Методика чтения научной литературы
3. Методология и методы научного исследования
4. Методология научного исследования
5. На какие четыре этапа можно разбить эксперимент?
6. Назовите сферы науки, появившихся в ходе общественного разделения труда.
7. Назовите этапы проведения научного эксперимента.
8. Общие и специальные методы научных исследований
9. Объект и предмет научного исследования.
10. Опишите классификацию наук по специальности научных работников.
11. Основные концепции современной науки. Функции науки в современном обществе
12. Основные методы поиска, обработки и хранения информации, ее систематизации и анализа
13. Основные общенаучные методы исследований
14. Основные структурные элементы отчета о НИР?
15. Основные типы и виды аргументации знания.
16. Работа с научной периодической литературой
17. Системный метод научных исследований
18. Специфика аргументации в социальном познании.
19. Ведение рабочих записей
20. Вопрос и проблема в структуре научного исследования.
21. Методика проведения научного исследования
22. Методика составления рабочего плана.

23. Выбор темы научного исследования

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Гипотеза в структуре научного исследования.
2. Дайте определение изобретательской задаче.
3. Дайте определение научно-исследовательской работе.
4. Дайте определение параметрам научности.
5. Источники научной информации Основные требования к оформлению отчетов по научно-исследовательским работам
6. Особенности научного стиля
7. Особенности научной работы и этика научного труда
8. Оформление библиографического аппарата
9. Перечислите основные задачи науки.
10. Перечислите основные задачи науки.
11. Программные средства системы «антиплагиат» и их значение
12. Работа с научной литературой
13. Специфика научного познания.
14. Плагиат. Ответственность за нарушение авторских прав.
15. Понятия «модель» и «моделирование» в научном исследовании
16. Сущность понятия «научное исследование»
17. Требования к языку и стилю научной работы
18. Уровни методологии научного познания.
19. Чем отличаются фундаментальные науки от прикладных?
20. Что такое наука?
21. Что такое научное исследование? Каковы его цели и задачи?
22. Что является объектом научного исследования?
23. Что является предметом научного исследования?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала Оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает

	сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Подготовка обучающихся к промежуточной аттестации по дисциплине включает три стадии:

− самостоятельная работа в течение обучения;

− непосредственная подготовка в день, предшествующий промежуточной аттестации.

Основным источником подготовки к промежуточной аттестации по дисциплине является конспект лекций. Подготовку необходимо и целесообразно начать с планирования и подбора нормативно-правовых источников и литературы. Прежде всего, следует внимательно перечитать учебную программу. Тезисы ответов на наиболее сложные вопросы желательно записать, Литература для подготовки промежуточной аттестации по дисциплине рекомендуется преподавателем.

Рекомендовано использовать справочные системы. Следует запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других.

Рекомендовано использовать справочные системы. Следует запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других. В ходе подготовки обучающимся необходимо обращать внимание на форму презентации педагогического проекта, учитывающей ИКТ. Подготовка промежуточной аттестации по дисциплине должна в разумных пропорциях сочетать запоминание теоретического материала и умения находить способы практического применения в своей педагогической практике. В этот период полезным может быть общение обучающихся с преподавателями по Дисциплине на групповых и индивидуальных консультациях.

Готовиться к этапам промежуточной аттестации необходимо последовательно, с учетом контрольных вопросов, разработанных ведущим преподавателем. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос.

Важную роль в данном процессе играет организация обучающимся самоконтроля: усиление дисциплины; оптимизация режима самостоятельной работы с учетом доминирующего типа восприятия: визуального (зрительного), аудиального (слухового), кинестетического (двигательного, эмоционально-чувственного), дигитального (логического); осуществление

хронометража (фиксации длительности определенных действий); равномерное распределение самостоятельно выполняемой учебной нагрузки и т.д.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Объект исследования - 1) это явление. 2) это процесс, избранный для изучения. 3) это явление или процесс, избранный для изучения. 4) это явление, избранный для изучения. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	3 Объектом исследования называется явление или процесс, избранный для изучения, т.е. часть реальности, которую исследователь будет изучать.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Не входит в общий объем исследовательской работы: 1) введение; 2) титульный лист; 3) приложение; 4) содержание. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	3 Приложение является частью исследовательской работы, но не входит в общий объем.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Познание - это: 1) совокупность процессов, процедур и методов приобретения знаний об явлениях и закономерностях действительности; 2) способность человека рассуждать, представляющая собою процесс отражения объективной действительности в представлениях, суждениях, понятиях; 3) исторический процесс целенаправленного активного отображения (соискания, накопления и систематизации), формирующий у людей знания; 4) степень сознательности, просвещённости, культурности. Ответ: _____ Обоснование:	1 Познанием называется совокупность процессов, процедур и методов приобретения знаний об явлениях и закономерностях действительности.

<table>
<tr><td></td><td>_____
_____</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
К эмпирическим методам научного познания относятся:
1) наблюдение
2) анализ
3) эксперимент
4) синтез
5) индукция
6) измерение
Ответ:
_____
Обоснование:
_____</td><td>136
К эмпирическим методам научного познания относятся наблюдение, эксперимент, измерение.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
К теоретическим методам научного познания относятся:
1) дедукция
2) аналогия
3) сравнение
4) интервьюирование
5) измерение
6) абстрагирование
Ответ:
_____
Обоснование:
_____
_____</td><td>126
К теоретическим методам научного познания относятся дедукция, аналогия, абстрагирование.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Единичный</td><td>А</td><td>Опыт, в котором изучают действие одного фактора с несколькими градациями</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Однофакторный</td><td>Б</td><td>Опыт, в котором одновременно изучают взаимодействие нескольких факторов</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Массовый</td><td>В</td><td>Опыт, который закладывают в нескольких пунктах по различным схемам</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Многофакторный</td><td>Г</td><td>Опыт, который проводят одновременно по согласованным схемам в различных почвенно-климатических зонах</td></tr>
</table></td><td>1В2А3Г4Б</td></tr>
</table>

			Д	Опыт, в котором одновременно изучают взаимодействие нескольких факторов по согласованным схемам в различных почвенно-климатических зонах

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1Б2А3Г4В

Понятие		Определение	
1	Фактор	А	Элементарное качество или свойство объектов, изучаемое как результат влияния факторов
2	Результативный признак	Б	Любое влияние, которое может так или иначе отображаться на результативном признаке
3	Градация	В	Предположение, что все выборочные средние являются оценкой одной генеральной средней, следовательно, различия между ними несущественны
4	Нулевая гипотеза	Г	Степень действия факторов или состояние объектов изучения
		Д	Предположение, что состояние объектов изучения может так или иначе отображаться на результативном признаке

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1А2Б3В4Г

Понятие	Определение

	1	Изменчивость	А	Свойство биологических объектов одного класса отличаться друг от друга по одному и тому же признаку даже в однородных совокупностях	
	2	Эксперимент	Б	Искусственное создание разных условий для исследуемых растений с целью определения наиболее эффективных в процессе учетов и наблюдений	
	3	Гипотеза	В	Научное предположение, истинное значение которого является неопределенным	
	4	Наблюдение	Г	Целенаправленное сосредоточение внимания исследователя на явлениях эксперимента или природы, их количественная и качественная регистрация	
			Д	Научное предположение, сосредоточение внимания исследователя на явлениях эксперимента или природы	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1В2А3Б4Г
	Понятие		Определение		
	1	Наука	А	направленная на получение, освоение, переработку и систематизацию новых научных знаний, а следовательно, на расширение системы научных знаний	
	2	Научная деятельность	Б	объективно проверенная, систематизированная информация о закономерностях процесса или явления, в которой дается доказательство закономерностей процесса, явления, факта	
	3	Научное знание	В	это непрерывно развивающаяся система знаний объективных законов природы, общества и мышления, получаемых и превращаемых в непосредственную	

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>производительную силу общества в результате специальной деятельности людей</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Научная идея</td><td>Г</td><td>основная мысль, лежащая в основании теоретической системы</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>основные направления развития отдельных разделов наук, отрасли науки или всей науки в целом, вытекающие из анализа состояния проблемы;</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td colspan="2">Понятие</td><td colspan="2">Определение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Прикладные исследования</td><td>А</td><td>исследования, финансируемые за счет средств отдельных предприятий, частных лиц;</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Госбюджетные исследования</td><td>Б</td><td>исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач;</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Хоздоговорные исследования</td><td>В</td><td>исследования и разработки, финансируемые за счет бюджетного финансирования в масштабе государства, отрасли, региона;</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Научное исследование</td><td>Г</td><td>творческая деятельность человека, связанная с изучением, анализом и объяснением закономерностей развития окружающей его действительности;</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>(основание, предположение) - предположительное суждение о закономерной (причинной связи) явлений; форма развития науки</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть</td><td>1Б2В3А4Г</td></tr>
</table>

	использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4 | | | |	
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите в правильной последовательности этапы постановки научной проблемы: 1) аналитический этап 2) этап оценки 3) предварительный этап. 4) выдвижение проблемы Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	3124
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите верную последовательность структурных элементов статьи: 1) основная часть 2) УДК 3) библиографический список 4) название статьи Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	2413
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Постройте в правильной последовательности цепочку форм познания мира: 1) суждение 2) представление 3) понятие 4) ощущение 5) восприятие Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	45231
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Важнейшими аспектами рассмотрения научного исследования является движение мысли исследователя в направлении: 1) гипотеза 2) методическая подготовка 3) проблема 4) выводы 5) результат исследования Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	31254

15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите верную последовательность структурных элементов реферата: 1) основная часть 2) список использованных источников 3) содержание 4) выводы и предложения 5) введение 6) титульный лист Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	635142
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что представляют собой прикладные научные исследования? Ответ: _____ _____	Прикладные научные исследования – это исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что такое инновация? Ответ: _____ _____	Инновация – это конечный результат деятельности, получивший воплощение в виде нового или усовершенствованного продукта, внедренного на рынке
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Кто такие гипотеза? Ответ: _____ _____	Гипотеза – это предположение, для выдвижения которого уже имеется достаточное количество данных, однако недостаточных для превращения предположения в достоверное утверждение об объекте.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Научным руководителем поставлена задача провести поиск и анализ литературных данных. Назовите основные этапы выполняемой работы. Ответ: _____ _____	Поиск и анализ литературных данных включает сбор данных о современном состоянии проблемы, сортировку и анализ собранных данных работ, оформление результатов исследования.

20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Вам необходимо выбрать тему исследования. Каким требования она должна отвечать? Ответ: _____ _____	Выбранная тема исследования должна - быть актуальной, иметь научную новизну и практическую значимость.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновав свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.13 Методологический семинар

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Доцент _____ О.П. Седова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Отличительными признаками научного исследования являются: 1) поиск нового; 2) систематичность; 3) строгая доказательность; 4) все перечисленные признаки.	4
2	Замысел исследования – это… 1) основная идея, которая связывает воедино все структурные элементы методики, определяет порядок проведения исследования, его этапы; 2) литературное оформление результатов исследования; 3) накопление фактического материала; 4) проведение исследований, постановка эксперимента, оценка результатов исследования.	1
3	Науки, занимающиеся решением технологических, инженерных, экономических и иных проблем, называются… 1) общественные науки; 2) философские науки; 3) технические науки; 4) естественные науки.	3
4	Проблема научного исследования – это… 1) то, что предстоит открыть, доказать, нечто неизвестное в науке; 2) то, что не получается у автора научного исследования; 3) источник информации, необходимой для исследования; 4) более конкретный источник информации, необходимой для исследования.	1
5	Обобщающее наименование устройств, механизмов, машин, систем; либо методы и процессы для создания, изготовления, обеспечения, использования чего-либо – это… 1) устройство; 2) машина; 3) техника; 4) оборудование.	3
6	Познавательная, учебная, исследовательская и творческая деятельность, в результате которой появляется решение задачи, которое представлено в виде проекта – это… 1) исследовательская работа; 2) моделирование; 3) проектная деятельность; 4) проведение опыта.	3
7	Процесс составления плана, схем и моделей, необходимых для	1

	создания в заданных условиях конкретного продукта, системы или процесса – это… 1) проектирование; 2) моделирование; 3) исследование; 4) эксперимент.	
8	Метод воспроизведения и исследования определённого фрагмента действительности (предмета, явления, процесса, ситуации) или управления им, основанный на представлении объекта с помощью модели – это… 1) исследование; 2) моделирование; 3) проектирование; 4) воображение.	2
9	_____ – это шаблон или образец, указывающий на какой-то объект или концепцию, который служит основой для создания новых объектов, сохраняя при этом свои основные характеристики и свойства. 1) прототип; 2) объект; 3) макет; 4) модель.	1
10	Сжатое сообщение о связанных между собой фактах, событиях, явлениях, освященных в научных изданиях и других источниках. 1) содержание; 2) введение; 3) обзор; 4) результаты.	3
Вариант 2		
1	Сфера исследовательской деятельности, направленная на получение новых знаний 1) наука; 2) апробация; 3) концепция; 4) теория.	1
2	Исходя из результатов деятельности, наука может быть: 1) фундаментальная; 2) прикладная; 3) в виде разработок; 4) фундаментальная, прикладная и в виде разработок.	4
3	Методика научного исследования представляет собой: 1) систему последовательно используемых приемов в соответствии с целью исследования; 2) систему и последовательность действий по исследованию явлений и процессов; 3) совокупность теоретических принципов и методов исследования реальности; 4) все перечисленные определения.	4
4	Какие науки направлены на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач?	1

	1) прикладные науки; 2) фундаментальные науки; 3) технические науки; 4) естественные науки.	
5	Совокупность знаний и средств, обеспечивающих многократное достижение желаемого результата путём осуществления определённой последовательности различных процессов воздействия на объект с целью изменения его состояния, свойств, формы – это… 1) методология; 2) технология; 3) автоматизация; 4) моделирование.	2
6	Тип задания, обычно связанного с исследованием или проектированием, которое тщательно планируется для достижения конкретной цели – это… 1) проектирование; 2) проект; 3) модель; 4) эксперимент.	2
7	Вид учебной деятельности, в ходе которой самостоятельно или в команде разрабатывают проект, решают конкретную задачу или создают что-то новое – это… 1) получение знаний; 2) проектная работа ; 3) исследование объекта; 4) написание статьи.	2
8	Форма отображения определённого предмета, явления, процесса или ситуации, которые содержат существенные свойства моделируемого объекта и может быть представлено в абстрактной или материальной форме – это… 1) образец; 2) разработка; 3) модель ; 4) эскиз.	3
9	_____ – способ решения различных задач, который относится к методикам поиска решения путём рассмотрения всех возможностей. 1) вариант; 2) методика; 3) образец; 4) способ.	1
10	Воспроизведение какого-либо явления или наблюдение нового явления в определённых условиях с целью изучения, исследования, а также наглядный способ доказательства чего-либо, обучения чему-либо 1) изучение; 2) опыт; 3) исследование; 4) моделирование.	2

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Методологический семинар» (Б1.О.13). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Подготовительный этап работы над научным исследованием магистров

Тема 1. Основы научно-исследовательской деятельности.

1. Наука как вид человеческой деятельности.
2. Сущность и структура науки как особого вида знания.
3. Типология научных исследований.

Тема 2. История и тенденции развития науки.

1. История науки.
2.Понятие научной революции.
3.Тенденции развития науки.

Тема 3. Законодательные основы научных исследований.

1. Законодательные акты, регламентирующие управление научной деятельностью.
2. Нормативные документы, регламентирующие организацию фундаментальных и прикладных исследований.
3. Акты правовой охраны интеллектуальной собственности ученых.
4. Правовая база выполнения квалификационных исследований.

Тема 4. Научная проблема, ее постановка и формулирование.

1. Сущность научной проблемы.
2. Постановка проблемы и ее решение.
3. Гипотеза – теоретическая стадия исследования проблемы.
4. Выбор темы и планирование исследовательской работы магистров.

Раздел 2. Основной этап работы над научным исследованием магистров

Тема 5. Библиографический поиск и аналитическая работа с научной литературой.

1. Библиографический поиск и аналитическая работа с научной литературой.

Тема 6. Методологические основы научных исследований.

1. Понятие о методе и методологии исследования.
2. Уровни методологии.
3. Универсалии науки.
4. Типология методов научных исследований.
5. Логика научного исследования.

Тема 7. Алгоритм научного исследования.

1. Общий алгоритм проведения научного исследования.
2. Выбор направления и темы научного исследования.
3. Постановка научно-практической задачи (проблемы).
4. Разработка научной гипотезы.

Тема 8. Теоретические исследования.

1. Сущность теоретических исследований.
2. Методы проведения теоретических исследований.
3. Основы системного анализа.

Тема 9. Эмпирические исследования.

1. Сущность и виды эмпирических исследований.
2. Методы проведения эмпирических исследований.
3. Основы моделирования.

Раздел 3. Публикации, обсуждения и защита магистерского научного исследования

Тема 10. Основы теории эксперимента.

1. Сущность и виды эксперимента.
2. Основы теории эксперимента.
3. Планирование эксперимента.
4. Особенности проведения социального эксперимента.

Глава 11. Планирование и организация научных исследований.

1. Основы планирования научных исследований.
2. Перспективное и текущее планирование.
3. Организация фундаментальных научных исследований.
4. Организация научных исследований и конструкторской подготовки производства.
5. Основные этапы научного исследовании.
6. Эффективность научных исследований.

Тема 12. Магистерская подготовка.

1. Общие требования и организация магистерской подготовки.

Тема 13. Подготовка и оформление магистерской диссертаций.

1. Особенности подготовки магистерской диссертации.
2. Планирование диссертационного исследования.
3. Оформление диссертационной работы.

Тема 14. Общие принципы построения исследовательского текста и его рубрикация.

1. Состав и содержание диссертационной работы.
2. Содержание диссертационной работы.
3. Подготовка основной части диссертационной работы.
4. О технологии и организации работы над диссертацией.

Тема 15. Методика изложения и оформления текста научного исследования.

1. Методика работы над рукописью исследования.
2. Анализ источников информации.
3. Ведение рабочих записей.
4. Работа с научной литературой.
5. Работа над рукописью.
6. Язык и стиль научной работы и речи.

Тема 16. Публикация, внедрение и обсуждения научно-исследовательских работ магистров.

1. Публикация результатов диссертационного исследования.

2. Внедрение на производстве результатов диссертационного исследования.
3. Обсуждение результатов научных исследований.

Тема 17. Подготовка и защита результатов магистерской диссертации.

1. Подготовка и защита результатов магистерской диссертации

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетво-рительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Методологический семинар» (Б1.О.13) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1. Подготовительный этап работы над научным исследованием магистров

Тема 1. Основы научно-исследовательской деятельности.

Задание 1. Изучить структуру науки как особого вида знания.

Задание 2. Изучить типологию научных исследований.

Тема 2. История и тенденции развития науки.
Задание 1. Изучить тенденции развития науки.
Задание 2. Изучить тенденции развития технологий в разработке продуктов питания из растительного сырья.
Тема 3. Законодательные основы научных исследований.
Задание 1. Изучить законодательные акты, регламентирующие управление научной деятельностью.
Задание 2. Изучить нормативные документы, регламентирующие организацию фундаментальных и прикладных исследований.
Задание 3. Изучить акты правовой охраны интеллектуальной собственности ученых.
Задание 4. Изучить правовую базу выполнения квалификационных исследований.
Тема 4. Научная проблема, ее постановка и формулирование.
Задание 1. Определить проблему и ее решение в области прогрессивных технологий в разработке продуктов питания из растительного сырья.
Задание 2. Выдвинуть гипотезу решения проблемы.
Задание 3. Выбрать и сформулировать тему исследовательской работы.
Задание 4. Составить план исследовательской работы.
Раздел 2. Основной этап работы над научным исследованием магистров
Тема 5. Библиографический поиск и аналитическая работа с научной литературой.
Задание 1. Ознакомиться с библиографическим поиском научной литературы.
Задание 2. Научиться аналитически работать с научной литературой.
Тема 6. Методологические основы научных исследований.
Задание 1. Изучить уровни методологии.
Задание 2. Изучить типологию методов научных исследований.
Задание 3. Определить логику своего научного исследования.
Тема 7. Алгоритм научного исследования.
Задание 1. Разработать общий алгоритм проведения своего научного исследования.
Задание 2. Определить научно-практическую задачу (проблему) своего исследования.
Задание 3. Разработать научную гипотезу.
Тема 8. Теоретические исследования.
Задание 1. Определить сущность теоретических исследований.
Задание 2. Изучить методы проведения теоретических исследований.
Задание 3. Познакомиться с основами системного анализа.
Тема 9. Эмпирические исследования.
Задание 1. Определить сущность и виды эмпирических исследований.
Задание 2. Изучить методы проведения эмпирических исследований.
Задание 3. Изучить основы моделирования.
Раздел 3. Публикации, обсуждения и защита магистерского научного исследования
Тема 10. Основы теории эксперимента.
Задание 1. Изучить виды эксперимента.
Задание 2. Изучить этапы планирования эксперимента.
Задание 1. Изучить особенности проведения социального эксперимента.
Глава 11. Планирование и организация научных исследований.
Задание 1. Определить этапы конструкторской подготовки производства.
Задание 2. Определить основные этапы научного исследовании.
Задание 3. Рассчитать эффективность научных исследований.
Тема 12. Магистерская подготовка.
Задание 1. Изучить общие требования и организация магистерской подготовки.
Тема 13. Подготовка и оформление магистерской диссертаций.
Задание 1. Изучить особенности подготовки магистерской диссертации.
Задание 2. Составить и оформить план своего диссертационного исследования.
Задание 3. Оформление своей диссертационной работы.
Тема 14. Общие принципы построения исследовательского текста и его рубрикация.
Задание 1. Проработать состав своей диссертационной работы.
Задание 2. Проработать содержание своей диссертационной работы.

Задание 3. Подготовить основную часть своей диссертационной работы.
Задание 4. Определить технологию и организацию работы над диссертацией.

Тема 15. Методика изложения и оформления текста научного исследования.

Задание 1. Изучить методику работы над рукописью исследования.
Задание 2. Провести анализ источников информации.
Задание 3. Проанализировать рабочие записи.
Задание 4. Провести анализ научной литературы по выбранной тематике.
Задание 5. Определиться с языком и стилем научной работы и речи.

Тема 16. Публикация, внедрение и обсуждения научно-исследовательских работ магистров.

Задание 1. Подготовить публикацию результатов своего диссертационного исследования.
Задание 2. Подготовить материалы к внедрению на производстве результатов своего диссертационного исследования.
Задание 3. Подготовить к обсуждению доклад по результатам своих научных исследований.

Тема 17. Подготовка и защита результатов магистерской диссертации.

Задание 1. Ознакомиться с процедурой подготовки и защиты результатов магистерской диссертации.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Методологический семинар» (Б1.О.13) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того,

как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1
Задание 1. Сущность понятия «наука». Наука как сфера деятельности и знание.
Задание 2. Общелогические методы исследования.
Задание 3. Понятие «научная работа». Фундаментальные исследования. Прикладные исследования.
Задание 4. Методологические проблемы магистерского исследования. (На примере собственного исследования.)

Вариант 2
Задание 1. Функции науки и задачи науки.
Задание 2. Научные методы теоретического исследования.
Задание 3. Понятие «источник научной информации». Классификация источников научной информации.
Задание 4. Научная новизна исследования магистранта. Актуальность диссертационного исследования. Практическая значимость научного исследования магистра. (На примере собственного исследования.)

Вариант 3
Задание 1. Положения о знании и его видах. Современные представления о научном познании.
Задание 2. Проблемы методологии в сфере прогрессивных технологий в разработке продуктов питания из растительного сырья.
Задание 3. Типовая структура магистерской диссертации. Структурирование магистерской диссертации.
Задание 4. Рабочий исследовательский план магистра. План-конспект магистерского исследования. Логическая последовательность пунктов плана научного исследования. (На примере собственного исследования.)

Вариант 4
Задание 1. Законодательные акты, регламентирующие управление научной деятельностью.
Задание 2. Понятия «метод» и «методология».
Задание 3. Научное исследование как основа академической карьеры.
Задание 4. Как работать с информационными научными изданиями? Какие вы знаете научные информационные издания? (На примере собственного исследования.)

Вариант 5
Задание 1. Акты правовой охраны интеллектуальной собственности ученых.
Задание 2. Научные методы теоретического исследования.
Задание 3. Понятие «научная публикация». Классификация научных публикаций.
Задание 4. Научная проблема - граница между знанием и незнанием. Поставленная проблема определяет цели исследования. (На примере собственного исследования.)

Вариант 6
Задание 1. Сущность научной проблемы.
Задание 2. Научные методы эмпирического исследования.

Задание 3. Специфика подготовки научной статьи. Стадии подготовки научной статьи. Критерии качества научной статьи.
Задание 4. Построение гипотезы. Методы проверки гипотезы. (На примере собственного исследования.)

Вариант 7
Задание 1. Постановка проблемы и ее решение.
Задание 2. Частнонаучная методология. Частнонаучные методы в сфере прогрессивных технологий в разработке продуктов питания из растительного сырья.
Задание 3. Понятие «диссертация». Классификация диссертаций. Магистерская диссертация.
Задание 4. Способы изложения научно-исследовательского материала. Уровень языка и стиля изложения материала. Формально-логическое изложение материала. Стиль диссертации. (На примере собственного исследования.)

Вариант 8
Задание 1. Гипотеза – теоретическая стадия исследования проблемы.
Задание 2. Общелогические методы исследования.
Задание 3. Специфика публикации научной статьи. Специализированные периодические издания.
Задание 4. Тезисы докладов как изложение в краткой форме научных идей по теме исследования. (На примере собственного исследования.)

Вариант 9
Задание 1. Выбор темы и планирование исследовательской работы магистров.
Задание 2. Проблемы методологии в сфере прогрессивных технологий в разработке продуктов питания из растительного сырья.
Задание 3. Научное исследование как форма существования и эволюции науки.
Задание 4. Научная статья как законченное и логически цельное произведение по проблеме научного исследования. Название статьи отражает основную идею ее содержания. Статья отражает актуальность проблематики исследования, ее уровень для современной реальности. (На примере собственного исследования.)

Вариант 10
Задание 1. Научная новизна исследования.
Задание 2. Частнонаучная методология. Частнонаучные методы в сфере прогрессивных технологий в разработке продуктов питания из растительного сырья.
Задание 3. Методика сбора информации. Обработка и анализ научной информации.
Задание 4. Структура статьи: актуальность; обзор научной литературы по теме; проблема; цель; задачи; методология; понятийный аппарат; концептуальное изложение вопросов, рассматриваемых в статье; краткие выводы. (На примере собственного исследования.)

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию

	сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Методологический семинар» (Б1.О.13) нацелено на формирование у студентазаочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	1-25	1-25	1-14

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Сущность понятия «наука». Наука как сфера деятельности и знание.
2. Функции науки и задачи науки.
3. Классификация наук.
4. Положения о знании и его видах. Современные представления о научном познании.
5. Законодательные акты, регламентирующие управление научной деятельностью.
6. Нормативные документы, регламентирующие организацию фундаментальных и прикладных исследований.
7. Акты правовой охраны интеллектуальной собственности ученых.
8. Понятия «метод» и «методология».
9. Проблемы методологии в сфере прогрессивных технологий в разработке продуктов питания из растительного сырья.
10. Научные методы эмпирического исследования.

11. Научные методы теоретического исследования.
12. Общелогические методы исследования.
13. Частнонаучная методология. Частнонаучные методы в сфере прогрессивных технологий в разработке продуктов питания из растительного сырья.
14. Научное исследование как форма существования и эволюции науки.
15. Научное исследование как основа академической карьеры.
16. Понятие «источник научной информации». Классификация источников научной информации.
17. Методика сбора информации. Обработка и анализ научной информации.
18. Понятие «научная работа». Фундаментальные исследования. Прикладные исследования.
19. Понятие «диссертация». Классификация диссертаций. Магистерская диссертация.
20. Типовая структура магистерской диссертации. Структурирование магистерской диссертации.
21. Понятие «научная публикация». Классификация научных публикаций.
22. Специфика подготовки научной статьи. Стадии подготовки научной статьи. Критерии качества научной статьи.
23. Специфика публикации научной статьи. Специализированные периодические издания.
24. Классификация научных мероприятий.
25. Специфика доклада на научном мероприятии.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»
1. Почему основы проведения научных исследований необходимо изучать магистранту?
2. Что такое понятийный аппарат и что такое «дефиниция»?
3. Как вы себе представляете последовательность выполнения научно-исследовательской работы?
4. Что такое «целеполагание»?
5. Как взаимосвязаны цель и задачи исследования?
6. Что такое объект и предмет исследования? Приведите близкие вам примеры.
7. Кто выступает в качестве субъекта исследования?
8. Попробуйте дать группировку методов исследования.
9. Что такое апробация исследования?
10. Какова структура введения магистерской работы?
11. Что такое метод исследования? Какими методами вы пользовались в своих научных исследованиях?
12. Чем отличаются теоретические и эмпирические методы исследования?
13. Опишите сущность системного подхода и постарайтесь привести какой-нибудь пример его применения.
14. Раскройте смысл факторного анализа и приведите пример, где данный метод можно использовать.
15. Сущность и виды эмпирических исследований. Методы проведения эмпирических исследований.
16. Сущность и виды эксперимента. Основы теории эксперимента.
17. Основы планирования научных исследований. Перспективное и текущее планирование.
18. Организация фундаментальных научных исследований. Организация научных исследований и конструкторской подготовки производства.
19. Что такое методологические основы исследования?
20. Методы проведения теоретических исследований. Основы системного анализа.
21. Эффективность научных исследований.
22. В чем появляется научная новизна исследования?

23. Что такое научная гипотеза? Разработка научной гипотезы.
24. Противоречие как элемент методологического аппарата исследования.
25. Что понимается под научной проблемой в исследовании?

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»
1. Методологические проблемы магистерского исследования. (На примере собственного исследования.)
2. Научная новизна исследования магистранта. Актуальность диссертационного исследования. Практическая значимость научного исследования магистра. (На примере собственного исследования.)
3. Рабочий исследовательский план магистранта. План-конспект магистерского исследования. Логическая последовательность пунктов плана научного исследования. (На примере собственного исследования.)
4. Как работать с информационными научными изданиями? Какие вы знаете научные информационные издания? (На примере собственного исследования.)
5. Научная проблема - граница между знанием и незнанием. Поставленная проблема определяет цели исследования. (На примере собственного исследования.)
6. Построение гипотезы. Методы проверки гипотезы. (На примере собственного исследования.)
7. Элементы диссертационного исследования: титульный лист, оглавление, введение, главы основной части исследования, заключение, библиографический список, приложения. (На примере собственного исследования.)
8. Способы изложения научно-исследовательского материала. Уровень языка и стиля изложения материала. Формально-логическое изложение материала. Стиль диссертации. (На примере собственного исследования.)
9. Тезисы докладов как изложение в краткой форме научных идей по теме исследования. (На примере собственного исследования.)
10. Научная статья как законченное и логически цельное произведение по проблеме научного исследования. Название статьи отражает основную идею ее содержания. Статья отражает актуальность проблематики исследования, ее уровень для современной реальности. (На примере собственного исследования.)
11. Структура статьи: актуальность; обзор научной литературы по теме; проблема; цель; задачи; методология; понятийный аппарат; концептуальное изложение вопросов, рассматриваемых в статье; краткие выводы. (На примере собственного исследования.)
12. Подготовка доклада для предварительного обсуждения магистерской диссертации на кафедре. Структура доклада. (На примере собственного исследования.)
13. Подготовка магистра к защите диссертационной работы. Мероприятия организационного характера. (На примере собственного исследования.)
14. Подготовка текста доклада для защиты. Процедура защиты магистерской диссертации. (На примере собственного исследования.)

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет*	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в

	применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен / зачет с оценкой / зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Методологический семинар» (Б1.О.13) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.	2 Наука – это деятельность, направленная на получение и

	_____ – это сфера человеческой деятельности, направленная на выработку и систематизацию новых знаний о природе, обществе, мышлении и познании окружающего мира. 1) работа; 2) наука; 3) учеба; 4) общественная деятельность. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	использование новых знаний.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. _____ – это область, явление, сфера знаний, процесс, в рамках которых осуществляется исследование. 1) объект исследования; 2) предмет исследования; 3) субъект исследования; 4) методика исследования. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Объект исследования – это то, что вы планируете изучать. Это может быть любой реальный предмет или существующее явление.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. _____ – это заранее намеченный результат общественной деятельности человека. В частности, это приобретение новых знаний об исследуемом объекте, установление некоторых его характеристик или характера явления в целом. 1) актуальность научной работы; 2) цель научной работы; 3) гипотеза научной работы; 4) новизна научной работы. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Цель научной работы – изучить, описать, объяснить то или иное явление, предложить новый метод решения актуальной задачи и другое.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Эксперимент проводят в следующих случаях: 1) при попытке обнаружения у объекта ранее неизвестных свойств; 2) при проверке правильности теоретических построений; 3) при демонстрации явления; 4) при изучении научной информации; 5) при проверке чужих результатов; 6) при проверке уже доказанного явления. Ответ:_____ Обоснование:_____	123 Эксперимент проводят, чтобы обнаружить у объекта неизвестные ранее свойства, или чтобы проверить правильность тех или иных утверждений и теоретических построений, или продемонстрировать новые явления.

<table>
<tr><td></td><td>_____</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Методология научного исследования:
1) помогает сформулировать актуальность работы;
2) определяет новизну выбранной темы;
3) помогает поставить проблему исследования;
4) определяет способы и методы получения научных знаний, отражающих динамичные процессы и явления;
5) направляет исследователя на путь реализации поставленной цели;
6) обеспечивает всесторонность получения информации о процессе или явлении, которое исследуется.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>456
Методология направляет исследователя для достижения цели научного исследования. Помогает выбрать способы и методы исследования, чтобы собрать как можно больше информации об объекте исследования.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Определение</td><td></td><td>Понятие</td></tr>
<tr><td>1</td><td>учение, система идей, взглядов, положений, утверждений, направленных на толкование того или иного явления</td><td>А</td><td>наука</td></tr>
<tr><td>2</td><td>мысль, отражающая существенные и необходимые признаки определенного множества предметов или явлений</td><td>Б</td><td>теория</td></tr>
<tr><td>3</td><td>объективная, существенная, внутренняя, необходимая и устойчивая связь между явлениями, процессами</td><td>В</td><td>понятие</td></tr>
<tr><td>4</td><td>этоположение, которое является исходным, его не</td><td>Г</td><td>закон</td></tr>
</table></td><td>1Б2В3Г4Д</td></tr>
</table>

	надо доказывать, и из которого по установленным правилам выводятся другие положения		
		Д	аксиома

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		1Г2Д3А4Б

	Определение		Понятие
1	знание о каком-либо событии, явлении, достоверность которого доказана	А	принцин
3	руководящая идея, основное исходное положение теории; бывает теоретическим и методологическим	В	идея
4	система творческих методологических и аксиологических установок, взятых всеми членами научного сообщества в качестве образца решения научных задач	Г	факт
		Д	суждение

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого	1Б2В3Г4Д

<table>
<tr><td></td><td>столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Определение</td><td></td><td>Понятие</td></tr>
<tr><td>1</td><td>научное предположение, выдвинутое для объяснения любых процессов (явлений) или причин, которые обуславливают данное следствие</td><td>А</td><td>аксиома</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ответ на вопрос, почему данное исследование необходимо проводить именно сейчас, а не потом</td><td>Б</td><td>гипотеза</td></tr>
<tr><td>3</td><td>исследование, которое направлено на внедрение в практику результатов конкретных фундаментальных и прикладных исследований</td><td>В</td><td>актуальность исследования</td></tr>
<tr><td>4</td><td>система существенных, необходимых общих связей, каждая из которых составляет отдельный закон</td><td>Г</td><td>разработка</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>закономерность</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Определение</td><td></td><td>Понятие</td></tr>
<tr><td>1</td><td>дословный отрывок произведения, выражение какого-либо автора, которое</td><td>А</td><td>цитата</td></tr>
</table></td><td>1А2В3Г4Д</td></tr>
</table>

	органично вписывается в текст научной работы как подтверждение или отрицание определенного мнения		
2	документ, предназначенный для распространения содержащейся в нем информации, прошедший редакционно-издательскую обработку, полученный печатанием или тиснением, полиграфически самостоятельно оформленный, имеющий выходные сведения	Б	модель
3	метод изучения объекта, когда исследователь активно и целенаправленно воздействует на него путем создания искусственных условий или использования, естественных условий, необходимых для выявления соответствующих свойств	В	издание
4	научная работа, подготовленная с целью её публичной защиты для получения учёной степени	Г	эксперимент
		Д	диссертация

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только

<table>
<tr><td></td><td>один раз):<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:<table><tr><td></td><td>Определение</td><td></td><td>Понятие</td></tr><tr><td>1</td><td>достаточно конкретный предмет или явление, на которое направлена научная деятельность исследователя с целью познания его сущности, закономерностей развития и возможностей использования в практической деятельности</td><td>А</td><td>субъект исследования</td></tr><tr><td>2</td><td>наиболее значимые с точки зрения практики и теории свойства, стороны, особенности объекта, которые подлежат изучению</td><td>Б</td><td>наблюдение</td></tr><tr><td>3</td><td>целенаправленное изучение предметов, которое преимущественно опирается на данные органов чувств</td><td>В</td><td>сравнение</td></tr><tr><td>4</td><td>процесс установления сходства или отличия предметов и явлений действительности, а также нахождения общего, присущего двум</td><td>Г</td><td>объект исследования</td></tr></table></td><td>1Г2Д3Б4В</td></tr>
</table>

		или нескольким объектам		
			Д	предмет исследования

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите основные этапы формулирования целей и задач исследования. 1) подбор и составление библиографических списков отечественной и зарубежной литературы; 2) формулирование методических выводов по обзору информации; 3) анализ, сопоставление, критика прорабатываемой информации и составление собственного суждения по проработанным вопросам; 4) формулирование цели и задач исследования. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	1324
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите основные этапы моделирования исследуемого объекта. 1) формулирование гипотезы, выбор и обоснование физической модели; 2) изучение физической сущности (природы) процессов и явлений, определяющих основные качества исследуемого объекта; 3) моделирования исследуемого объекта 4) теоретический анализ полученных закономерностей. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	2134
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите основные этапы экспериментальных исследований. 1) разработка методики программы исследований; 2) разработка цели и задач эксперимента; 3) проведение эксперимента в лаборатории, на опытных участках, на заводах, в фирмах; 4) конструирование приборов, макетов, аппаратов, моделей, стендов, установок и других средств эксперимента; 5) обработка результатов измерений.	21435

	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите основные этапы оформления результатов научных исследований. 1) получение научного результата проведенного исследования; 2) написание выпускной квалификационной работы и магистерской диссертации; 3) формулирование научных и производственных выводов; 4) рецензирование; 5) составление доклада. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	13245
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите основные этапы изготовление опытного образца нового продукта питания 1) разработка технологии производства опытного образца; 2) анализ идей и выбор; 3) опытное производство образца; 4) подбор сырья и оборудования; 5) экономическое обоснование; 6) контроль качества опытного образца. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	214365
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что необходимо сделать при составлении рабочего исследовательского плана магистранта? Ответ: _____ _____	При составлении плана магистранта необходимо: определить тему и цель; разбить работу на разделы и подразделы (структурировать текст и установить логическую последовательность); для каждого раздела определить ключевые пункты; выбрать методы исследования, подходящие для получения необходимых данных об объекте исследования; установить сроки выполнения задач.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Какие вы знаете научные информационные издания? Какими еще источниками информации можно пользоваться при написании магистерской диссертации. Ответ:	К научным информационным изданиям относят: журналы, сборники научных статей, монографии. Также можно использовать информацию из учебников, методических пособий, нормативной

	_____ _____	документации (стандартов, правил и т.д.) и электронных источников.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите структуру магистерской диссертации. Ответ: _____ _____	Структура магистерской диссертации: титульный лист, содержание, введение,обзор литературы, главы основной части исследования, заключение, список использованной литературы, приложения.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что такое научная статья? Ответ: _____ _____	Научная статья – это законченное и логически цельное произведение по проблеме научного исследования. Статья отражает актуальность проблематики исследования, наиболее значимые результаты исследования.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите структуру научной статьи. Ответ: _____ _____	Структура научной статьи: актуальность; обзор научной литературы по теме; цель и задачи; методология; процесс исследования, рассуждения; краткие выводы.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки

«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.14 Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Доцент _____ С.В. Иленева
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Государственное учреждение, которое регулирует ввоз и вывоз товаров через границу: 1) пограничный пункт; 2) пропускной пункт; 3) опорный пункт; 4) таможенный барьер	1)
2	Потребитель хочет купить подешевле, а продавец продать подороже – это закон: 1) закон спроса на рынке труда; 2) закон предложения на рынке труда; 3) закон рынка; 4) закон равнодействия.	3)
3	Определение затрат в стоимостной (денежной) форме на производство единицы или группы единиц изделий, или на отдельные виды производств: 1) затраты на производство; 2) себестоимость продукции; 3) калькуляция; 4) маркетинг.	3)
4	Биологически активные добавки, которые помогают скорректировать поступление витаминов, минералов и других необходимых элементов, которые человек должен получать каждый день: 1) нутрицевтики; 2) жиры; 3) белки; 4) пищевые волокна.	1)
5	Отдельная область какой-либо деятельности, науки или производства: 1) сальдо; 2) маркетинг; 3) отрасль; 4) приход.	3)
6	Система взаимодействия в бизнесе, разработанная для осуществления планирования, установления цен, стимулирования сбыта и распространения товара и услуг организациями и частными лицами – это: 1) сальдо; 2) маркетинг; 3) отрасль; 4) менеджмент	2)

7	План действий компании на долгосрочную перспективу, нацеленный на развитие конкретного товара или ассортимента: 1) расчетная производительность; 2) продуктовая стратегия предприятия; 3) остаточная производительность; 4) типовая производительность.	2)
8	Ответ на вопрос, чем продукт компании отличается от подобного у конкурентов: 1) уникальное торговое предложение, позиционирование продукта; 2) предложение использования; 3) предложение запаса; 4) предложение изменения.	1)
9	Сложные эфиры, образованные глицерином и высшими одноосновными карбоновыми кислотами: 1) жиры; 2) белки; 3) углеводы; 4) пищевые волокна.	1)
10	Наполняют желудок и таким образом способствуют возникновению чувства сытости, выделению пищеварительных соков и повышению усвоения пищи: 1) жиры; 2) белки; 3) углеводы; 4) пищевые волокна.	4)
Вариант 2		
1	Зависимость между ценой и количеством экономического блага, которое потребители желают и готовы приобрести в течение некоторого промежутка времени: 1) спрос; 2) величина спроса; 3) цена спроса; 4) закон спроса.	1)
2	Определённое количество благ, которое потребитель желает и имеет возможность купить по данной цене и в данный момент времени. 1) спрос; 2) величина спроса; 3) цена спроса; 4) закон спроса.	2)
3	Затраты которые участвуют в производстве определённого товара (работы, услуги) и относятся именно на него. Например, сырьё, материалы, зарплата персонала: 1) прямые затраты; 2) косвенные затраты; 3) постоянные затраты; 4) переменные затраты.	1)
4	Наборы методов и средств, поддерживающих этапы	3)

	реализации нововведения. 1) биотехнология; 2) закон технологии; 3) инновационные технологии; 4) стандартные технологии.	
5	Охватывает взаимоотношения людей в процессе производства, обусловленные характером производственных операций: 1) индивидуальное производство; 2) технологический способ производства; 3) частное производство; 4) информационное производство.	2)
6	Процесс выполнения в определённой последовательности операций по поиску, сбору, передаче, переработке, хранению, представлению и использованию данных, необходимых для принятия решений: 1) высокие технологии; 2) технология обработки данных; 3) технологическая среда; 4) информационные технологии.	2)
7	Высокомолекулярные органические вещества, состоящие из альфа-аминокислот, соединённых в цепочку пептидной связью: 1) белки; 2) жиры; 3) углеводы; 4) пищевые волокна.	1)
8	Нужны человеку и находятся в пище в очень малых количествах – миллиграммах или микрограммах, не являются источниками энергии: 1) микронутриенты; 2) макронутриенты; 3) пищевые волокна; 4) жиры.	1)
9	Процесс определения затрат предприятия на производство товаров или услуг, включающий в себя анализ всех затрат, связанных с процессом производства или предоставления услуги, и помогающий бизнесу установить точную стоимость продукта, работ или услуги: 1) торговое предложение; 2) продуктовая стратегия; 3) калькуляция себестоимости; 4) альтернативные издержки.	3)
10	Формируется с учетом затрат, связанных с производством и выпуском продукта. К ним относятся материалы, зарплата рабочих, накладные расходы, затраты на общее управление предприятием: 1) производственная себестоимость; 2) косвенные затраты; 3) постоянные затраты; 4) переменные затраты.	1)

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья» (Б1.О.14). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Предварительные этапы внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья

Тема 1. Понятие, виды и основные характеристики нового продукта.

1. Основные термины и определения нового продукта.
2. Виды и основные характеристики нового продукта.

Тема 2. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов питания из растительного сырья.

1. Оценка и проверка инновационных проектов.
2. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов питания из растительного сырья.

Тема 3. Производственные, внешние и экологические критерии оценки инновационных проектов.

1. Понятие эффективности инновационной деятельности.
2. Принципы оценки инновационных проектов.
3. Объем и структура экспорта.
4. Замещение импорта. Конкурентоспособность товаров и технологий услуг.
5. Использование местных сырьевых ресурсов.
6. Влияние общественного мнения.
7. Текущее и перспективное законодательство.
8. Воздействие на уровень занятости.
9. Возможные вредные воздействия продуктов и производственных процессов

Раздел 2. Основы методики внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья

Тема 4. Основные тенденции и направления создания новых продуктов питания из растительного сырья.

1. Новые продукты массового назначения.
2. Функциональные пищевые продукты массового назначения.
3. Пищевые продукты специального назначения для отдельных групп населения.
4. Продукты питания детей, беременных женщин, кормящих матерей и т.д.
5. Продукты лечебного питания.

Тема 5. Этапы выведения на рынок новых продуктов питания из растительного сырья.

1. Основные этапы выведения на рынок новых продуктов питания из растительного сырья.

Тема 6. Особенности ценообразования на новые продукты питания из растительного сырья.

1. Сущность ценообразования и методы ценообразования.
2. Ценообразование на продукцию агропромышленного комплекса.
3. Вариант нормативного метода ценообразования в агропромышленном комплексе.
4. Взаимосвязь цены продукции от сырья в агропромышленном комплексе.
5. Оценка влияния конъюнктуры на процесс ценообразования.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и

	аргументированное изложение ответа
«Удовлетво-рительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья» (Б1.О.14) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1. Предварительные этапы внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья

Тема 1. Понятие, виды и основные характеристики нового продукта.

Задание 1. Изучить основные термины и определения нового продукта.

Задание 2 Изучить виды и основные характеристики нового продукта.

Тема 2. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов питания из растительного сырья.

Задание 1. Оценка и проверка инновационных проектов.

Задание 2. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов питания из растительного сырья.

Тема 3. Производственные, внешние и экологические критерии оценки инновационных проектов.

Задание 1. Понятие эффективности инновационной деятельности.

Задание 2. Принципы оценки инновационных проектов.

Задание 3. Объем и структура экспорта.
Задание 4. Замещение импорта. Конкурентоспособность товаров и технологий услуг.
Задание 5. Использование местных сырьевых ресурсов.
Задание 6. Влияние общественного мнения.
Задание 7. Текущее и перспективное законодательство.
Задание 8. Воздействие на уровень занятости.
Задание 9. Возможные вредные воздействия продуктов и производственных процессов

Раздел 2. Основы методики внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья

Тема 4. Основные тенденции и направления создания новых продуктов питания из растительного сырья.

Задание 1. Новые продукты массового назначения.
Задание 2. Функциональные пищевые продукты массового назначения.
Задание 3. Пищевые продукты специального назначения для отдельных групп населения.
Задание 4. Продукты питания детей, беременных женщин, кормящих матерей и т.д.
Задание 5. Продукты лечебного питания.

Тема 5. Этапы выведения на рынок новых продуктов питания из растительного сырья.

Задание 1. Основные этапы выведения на рынок новых продуктов питания из растительного сырья.

Тема 6. Особенности ценообразования на новые продукты питания из растительного сырья.

Задание 1. Сущность ценообразования и методы ценообразования.
Задание 2. Ценообразование на продукцию агропромышленного комплекса.
Задание 3. Вариант нормативного метода ценообразования в агропромышленном комплексе.
Задание 4. Взаимосвязь цены продукции от сырья в агропромышленном комплексе.
Задание 5. Оценка влияния конъюнктуры на процесс ценообразования

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела.

	Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья» (Б1.О.14) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1
Задание 1. Замещение импорта. Конкурентоспособность товаров и технологий услуг.
Задание 2. Основные этапы выведения на рынок новых продуктов питания из растительного сырья.
Задание 3. Оценка влияния конъюнктуры на процесс ценообразования

Вариант 2
Задание 1. Объем и структура экспорта.
Задание 2. Основные термины и определения нового продукта.
Задание 3. Оценка влияния конъюнктуры на процесс ценообразования

Вариант 3
Задание 1. Принципы оценки инновационных проектов.
Задание 2. Продукты питания детей, беременных женщин, кормящих матерей и т.д..
Задание 3. Вариант нормативного метода ценообразования в агропромышленном комплексе

Вариант 4
Задание 1. Понятие эффективности инновационной деятельности.
Задание 2. Новые продукты массового назначения.

Задание 3. Ценообразование на продукцию агропромышленного комплекса

Вариант 5
Задание 1. Возможные вредные воздействия продуктов и производственных процессов.
Задание 2. Продукты питания детей, беременных женщин, кормящих матерей и т.д..
Задание 3. Сущность ценообразования и методы ценообразования

Вариант 6
Задание 1. Виды и основные характеристики нового продукта.
Задание 2. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов питания из растительного сырья.
Задание 3. Функциональные пищевые продукты массового назначения

Вариант 7
Задание 1. Пищевые продукты специального назначения для отдельных групп населения.
Задание 2. Оценка и проверка инновационных проектов.
Задание 3. Товар как технология рыночной новизны в системе маркетинга

Вариант 8
Задание 1. Уровень инноваций.
Задание 2. Стратегия и менеджмент в различных ситуациях.
Задание 3. Методы внедрения инноваций: сложности, оценка результатов, задачи, методы

Вариант 9
Задание 1. Организация научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы (НИОКР).
Задание 2. Продуктовая платформа.
Задание 3. Многообразие процессов разработки продукта

Вариант 10
Задание 1. Задачи подразделения научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ (НИОКР)
Задание 2. Критерии успешности нового продукта.
Задание 3. Инновационные технологии в индустрии питания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.

«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья» (Б1.О.14) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование Компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	1-10	1-10	1-10

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Замещение импорта. Конкурентоспособность товаров и технологий услуг.
2. Объем и структура экспорта.
3. Принципы оценки инновационных проектов.
4. Понятие эффективности инновационной деятельности.
5. Возможные вредные воздействия продуктов и производственных процессов.
6. Пищевые продукты специального назначения для отдельных групп населения.
7. Виды и основные характеристики нового продукта.

8. Уровень инноваций.
9. Организация научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы (НИОКР).
10. Задачи подразделения научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ (НИОКР)

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»
1. Основные этапы выведения на рынок новых продуктов питания из растительного сырья.
2. Основные термины и определения нового продукта.
3. Продукты питания детей, беременных женщин, кормящих матерей и т.д..
4. Новые продукты массового назначения.
5. Продукты питания детей, беременных женщин, кормящих матерей и т.д
6. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов питания из растительного сырья.
7. Оценка и проверка инновационных проектов.
8. Стратегия и менеджмент в различных ситуациях.
9. Продуктовая платформа
10. Критерии успешности нового продукта

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»
1. Описать методику оценки влияния конъюнктуры на процесс ценообразования
2. Оценка влияния конъюнктуры на процесс ценообразования
3. Вариант нормативного метода ценообразования в агропромышленном комплексе
4. Ценообразование на продукцию агропромышленного комплекса
5. Сущность ценообразования и методы ценообразования
6. Функциональные пищевые продукты массового назначения
7. Товар как технология рыночной новизны в системе маркетинга
8. Методы внедрения инноваций: сложности, оценка результатов, задачи, методы
9. Многообразие процессов разработки продукта
10. Инновационные технологии в индустрии питания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен*	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен / зачет с оценкой / зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья» (Б1.О.14) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная

аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. _____производственных процессов — это ключевой аспект для повышения эффективности и конкурентоспособности компаний. 1) оптимизация; 2) исследование; 3) изучение; 4) мониторинг. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Оптимизация производственных процессов — это ключевой аспект для повышения эффективности и конкурентоспособности компаний. Так как в условиях быстро меняющегося рынка и растущих требований к качеству продукции, компании вынуждены искать новые способы улучшения своих производственных процессов.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. _____играют важную роль в оптимизации производственных процессов. 1) мониторинги; 2) инновации; 3) исследования; 4) наблюдения.	2 Инновации играют важную роль в оптимизации производственных процессов. Так как они позволяют компаниям внедрять новые

	Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	технологии, улучшать существующие методы и находить более эффективные способы выполнения задач. Внедрение инноваций может привести к снижению затрат, улучшению качества продукции и сокращению времени производства.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Для _____ оптимизации важно не только внедрять новые технологии, но и постоянно стремиться к улучшению всех аспектов производства. 1) плановой; 2) успешной; 3) годовой; 4) экспериментальной. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Для успешной оптимизации важно не только внедрять новые технологии, но и постоянно стремиться к улучшению всех аспектов производства, так как регулярный анализ и внедрение инновационных решений помогут компании поддерживать высокий уровень эффективности и конкурентоспособности на рынке
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В техническом задании на разработку продукта устанавливают _____ и успех оценивают по тому, насколько они достигнуты. 1) целевые показатели; 2) одиночные показатели; 3) перспективные показатели; 4) критические показатели; 5) многомерные показатели; 6) установочные показатели. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 В техническом задании на разработку продукта устанавливают целевые показатели и успех оценивают по тому, насколько они достигнуты. Так как выгоды, которые получают производители и потребители в результате разработки продукта должны быть определены и измерены.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Фактор, напрямую определяющий успех новой технологии, – это технологическая_____. 1) удача; 2) синергия; 3) прорыв; 4) стратегия; 5) задача;	2 Фактор, напрямую определяющий успех новой технологии, – это технологическая синергия. Так как синергия – это совпадение инженерных и

<table>
<tr><td></td><td>6) линия.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>конструкторских возможностей фирмы с одной стороны, требований к новой технологии – с другой.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите к методам название этапа.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td>1</td><td>-исследование рынка;
- творческие методы.</td><td>А</td><td>этап разработки новой технологии производства</td></tr>
<tr><td>2</td><td>- методы оценки;
- чек-листы</td><td>Б</td><td>этап поиска идей</td></tr>
<tr><td>3</td><td>- сравнение прибыли;
- метод оценки безубыточности;
- анализ риска.</td><td>В</td><td>этап отбора идей</td></tr>
<tr><td>4</td><td>- методы новой технологии;
- разработка прототипов;
- разработка новой технологии.</td><td>Г</td><td>этап испытания новой технологии в производственных условиях</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>этап экономического анализа</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1Б2В3Д4А</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td>1</td><td>продукты являются абсолютно новыми для общества</td><td>А</td><td>расширение продуктовой линии</td></tr>
<tr><td>2</td><td>продукты являются новыми для данной фирмы</td><td>Б</td><td>абсолютно новые продукты</td></tr>
</table></td><td>1Б 2Г 3А4Д</td></tr>
</table>

		3	дополнения к существующим линиям продуктов	В	репозиционированные продукты
		4	замена существующего продукта его улучшенным вариантом	Г	новые линии продуктов
				Д	усовершенствование продукта

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1	организационные работы коллектива исполнителей, управление процессом инженерной деятельности	А	экспертная деятельность
		2	особый вид инженерной деятельности, связанный с экспертной оценкой высокопрофессиональными специалистами технических, проектных, конструкторских, научных и других решений	Б	Инновационная деятельность
		3	оценка инженерной идеи, разработки, полученной в результате проектно-конструкторской документации, научно-исследовательской и изобретательской инженерной деятельности, и реализация ее способами, принятыми в инновационной практике	В	научно-исследовательская деятельность
		4	разработка новых способов получения традиционных видов продукции, новых видов продукции, способов и принципов их получения, не имеющих аналогов в инженерной деятельности	Г	организационно-управленческая работа
				Д	изобретательская деятельность

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

1Г2А3Б4Д

9	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:					1Б2В3Д4А
	1	вложения в производство; вложения в маркетинг; наличие финансов в нужные моменты времени; влияние на другие проекты, требующие финансовых средств.	А	научно-технические критерии		
	2	новые технологические процессы; достаточная численность и квалификация производственного персонала; соответствие проекта имеющимся производственным мощностям.	Б	финансовые критерии		
	3	возможные вредные воздействия продуктов и технологии; влияние общественного мнения; текущее и перспективное законодательство; воздействие на уровень занятости	В	производственные критерии		
	4	вероятность технического успеха проекта; стоимость и время разработки проекта; патентная чистота проекта; наличие научно-технических ресурсов для выполнения проекта.	Г	рыночные критерии		
			Д	внешние и экологические		

		критерии

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Д2Г3Б4В
	1	Организация качественной работы машин, механизмов, линий, систем в производственном процессе с обязательным строгим соблюдением нормативных требований, заложенных в технологические процессы производства серийной продукции	А	экспертная работа
	2	Разработка новых видов машин, механизмов, автоматизированных процессов, изделий, объектов, сознание и испытание опытных образцов, разработка проектно-конструкторской технической документации	Б	научно-исследовательская разработка
	3	Разработка на основе фундаментальных исследований в различных областях науки и техники новых способов, принципов получения традиционных и новых видов продукции, получение опытных образцов, проведение	В	изобретательская

		испытаний, разработка нормативно-технической документации на технологический процесс		
	4	Разработка новых способов получения традиционных видов продукции, новых видов продукции, способов и принципов их получения, не имеющих аналогов в инженерной деятельности	Г	проектно-конструкторская разработка
			Д	производственная технология

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность этапов внедрения новой технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья: 1) экономический анализ; 2) разработка и испытание новой технологии производства в производственных условиях; 3) внедрение в производство; 4) поиск и отбор идей; Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	4123
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите в логической последовательности этапы технического сопровождения проекта создания нового продукта (технологии): 1) отбор идей; 2) анализ возможностей производства и сбыта; 3) разработка концепции нового продукта и его проверка; 4) генерирование идеи нового продукта (технологии). Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	4132
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите последовательность формирования технического задания: 1) основная специализация фирмы; 2) новые специальные знания, умения и навыки (технические и прочие);	41235

	3) «увязывание воедино» возможностей фирмы и новых предложений; 4) фирменная философия; 5) программа разработки новой технологии. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите последовательность операций изготовления затяжного печенья. 1) прокатывание; 2) вылеживание; 3) замес; 4) выпекание; 5) формование. | | | | | |	31254
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Опишите порядок основных этапов бережливого подхода к решению проблем в технологических процессах. 1) найти коренную причину; 2) внедрить контрмеры; 3) описать проблему; 4) выбрать способ решения проблемы; 5) создать или изменить стандарт; 6) контролировать результат. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	314265
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Почему внедрение новых технологий составляет основу экономического роста и развития отдельного хозяйствующего субъекта, отрасли, региона и страны в целом? Ответ: _____ _____	Внедрение новых технологий составляет основу экономического роста и развития отдельного хозяйствующего субъекта, отрасли, региона и страны в целом так как технологии – двигатель прогресса.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Почему в настоящее время требуется непрерывное внедрение инновации? Ответ: _____ _____	В настоящее время требуются непрерывное внедрение инновации, потому что существование и эффективность деятельности отдельных организаций без технологического обновления становится невозможным на текущем этапе развития общества.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.	Необходимость автоматизации

	Почему актуальна автоматизация производственных процессов? Ответ: _____ _____	производства вызвана неспособностью органов человека с нужной быстротой и точностью управлять сложными технологическими процессами.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите назначение теории решения изобретательских задач (ТРИЗ). Ответ: _____ _____	Теория решения изобретательских задач (ТРИЗ) помогает в организации мышления изобретателя при поиске идеи изобретения, и делает этот поиск более целенаправленным, продуктивным, способствует нахождению идеи более высокого изобретательского уровня
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дать объяснение понятию «производственная технология» Ответ: _____ _____	Производственная технология – это организация качественной работы машин, механизмов, линий, систем в производственном процессе с обязательным строгим соблюдением нормативных требований, заложенных в технологические процессы производства серийной продукции

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

	сопоставлены с позициями другого столбца	
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3))

предложенных и обоснованием выбора ответов	4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих технологий и
пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
подпись

24.06.2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Кому выдана: ФГБОУ ВО "Волгоградский ГАУ"
Сертификат: № 7405 2AE9 F449 A837 B3C2 DD41 5497 75FB
Владелец: Кузнецов Юрий Владимирович
Действителен: с 16.12.2025 по 11.03.2027

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.01 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья

Уровень высшего образования магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения очная/заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

доцент _____ А.Г. Мельников
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ _____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Вариант1

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1.	Процесс разделения смеси жидких или твёрдых веществ с помощью избирательных растворителей называется: 1) экстракция; 2) выпаривание; 3) перегонка; 4) десорбция.	1
2.	Процесс разделения однородной системы по различию сорбционной способности жидкости называется: 1) сушка; 2) хроматография; 3) кристаллизация; 4) экстрагирование.	2
3.	Как называется сушка в глубоком вакууме в замороженном состоянии объекта сушки: 1) конвективной; 2) радиационной; 3) сублимационной; 4) диэлектрической.	3
4.	Как называется остаточный раствор, из которого экстрагированы извлекаемые компоненты: 1) экстрагентом; 2) экстрактом; 3) экстрактором; 4) рафинатом.	4
5.	Принципиально важный пищевой компонент лечебно-профилактических продуктов: 1) регулятор кислотности; 2) комплексообразователь; 3) усилитель вкуса; 4) ароматизатор.	2
6.	Оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов в лечебно-профилактическом рационе составляет: 1) 1:3:4,3; 2) 4,3:1:3; 3) 3:1:4,3; 4) 1:1:5	1
7.	Растительные жиры в рационе пожилых людей составляют (в г/100г): 1) 20; 2) 30; 3) 40; 4) 55	2
8.	Оптимальное соотношение фосфора и магния в продуктах рациона для пожилых людей: 1) 1:1,5;	1

	2) 1:2; 3) 1:2,5 4) 1:3	
9.	Влажность пшеничной муки не должна превышать: 1) 12,5 %; 2) 16,5 %; 3) 15 %; 4) 40 %.	3
10.	Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определёнными физическими свойствами, называется: 1) денатурация; 2) адсорбция; 3) «сила муки»; 4) качество муки.	3

Вариант2

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1.	Процесс разделения однородной системы по различию температур фазовых переходов называется: 1) выпаривание; 2) перегонка; 3) экстракция; 4) десорбция.	2
2.	Процесс разделения однородной системы по различию плотности называется: 1) осаждение; 2) сушка; 3) перегонка; 4) десорбция.	1
3.	Как называется процесс поглощения газов или паров из газовых или паровых смесей жидкими поглотителями: 1) адсорбцией; 2) десорбцией; 3) абсорбцией; 4) экстракцией.	3
4.	Какой из перечисленных процессов является теплообменным: 1) сушка; 2) кристаллизация; 3) экстракция; 4) адсорбция.	1
5.	Суточная потребность в белках для женщин старше 75 лет (в, г): 1) 40; 2) 55; 3) 60; 4) 71	2
6.	Суточная потребность в белках для мужчин старше 75 лет (в, г): 1) 44; 2) 58; 3) 61; 4) 74	3

7.	Оптимальное соотношение кальция и фосфора в продуктах рациона для пожилых людей составляет: 1) 1:2; 2) 1:3; 3) 1:4; 4) 1:5.	2
8.	Энергетическая ценность пищевого рациона мужчин в возрасте 61–75 лет (ккал): 1) 1800; 2) 2300; 3) 2700 4) 3500	2
9.	На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают: 1) яйцепродукты и мука; 2) сахар и мука; 3) крахмал и мука; 4) сливочное масло.	1
10.	Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки: 1) со слабой клейковиной; 2) со средней клейковиной; 3) с сильной клейковиной; 4) без клейковины.	1

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

В современном образовательном процессе тестирование как новая форма оценки знаний занимает важное место и требует серьезного к себе отношения. Цель тестирований в ходе учебного процесса студентов состоит не только в систематическом контроле за знанием точных дат, имен, событий, явлений, но и в развитии умения студентов выделять, анализировать и обобщать наиболее существенные связи, признаки и принципы разных исторических явлений и процессов. Одновременно тесты способствуют развитию творческого мышления, умению самостоятельно локализовать и соотносить исторические явления и процессы во времени и пространстве.

Как и любая другая форма подготовки к контролю знаний, тестирование имеет ряд особенностей, знание которых помогает успешно выполнить тест. Можно дать следующие методические рекомендации:

• Прежде всего, следует внимательно изучить структуру теста, оценить объем времени, выделяемого на данный тест, увидеть, какого типа задания в нем содержатся. Это поможет настроиться на работу.

• Лучше начинать отвечать на те вопросы, в правильности решения которых нет сомнений, пока не останавливаясь на тех, которые могут вызвать долгие раздумья. Это позволит успокоиться и сосредоточиться на выполнении более трудных вопросов.

• Очень важно всегда внимательно читать задания до конца, не пытаясь понять условия «по первым словам» или выполнив подобные задания в предыдущих тестированиях. Такая спешка нередко приводит к досадным ошибкам в самых легких вопросах.

• Если Вы не знаете ответа на вопрос или не уверены в правильности, следует пропустить его и отметить, чтобы потом к нему вернуться.

• Психологи также советуют думать только о текущем задании. Как правило, задания в тестах не связаны друг с другом непосредственно, поэтому необходимо концентрироваться на данном вопросе и находить решения, подходящие именно к нему. Кроме того, выполнение этой рекомендации даст еще один психологический эффект – позволит забыть о неудаче в ответе на предыдущий вопрос, если таковая имела место.

• Многие задания можно быстрее решить, если не искать сразу правильный вариант ответа, а последовательно исключать те, которые явно не подходят. Метод исключения позволяет в итоге сконцентрировать внимание на одном-двух вероятных вариантах.

• Рассчитывать выполнение заданий нужно всегда так, чтобы осталось время на проверку и доработку (примерно 1/3-1/4 запланированного времени). Тогда вероятность описок сводится к нулю и имеется время, чтобы набрать максимум баллов на легких заданиях и сосредоточиться на решении более трудных, которые вначале пришлось пропустить.

• Процесс угадывания правильных ответов желательно свести к минимуму, так как это чревато тем, что студент забудет о главном: умении использовать имеющиеся накопленные в учебном процессе знания, и будет надеяться на удачу. Если уверенности в правильности ответа нет, но интуитивно появляется предпочтение, то психологи рекомендуют доверять интуиции, которая считается проявлением глубинных знаний и опыта, находящихся на уровне подсознания.

При подготовке к тесту не следует просто заучивать, необходимо понять логику изложенного материала. Этому немало способствует составление развернутого плана, таблиц, схем, внимательное изучение исторических карт. Большую помощь оказывают опубликованные сборники тестов, Интернет-тренажеры, позволяющие, во-первых, закрепить знания, во-вторых, приобрести соответствующие психологические навыки саморегуляции и самоконтроля. Именно такие навыки не только повышают эффективность подготовки, позволяют более успешно вести себя во время экзамена, но и вообще способствуют развитию навыков мыслительной работы.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Темы докладов (сообщений)

Тема 1. Введение в дисциплину. Понятие эффективности.

1. Актуальные направления экономного использования ресурсов в отрасли.
2. Создание новых прогрессивных ресурсосберегающих технологий.
3. Применение нетрадиционного сырья и пищевых добавок.

Тема 2. Основные направления повышения эффективности производства продуктов питания.

1. Производство сухих смесей для изготовления кондитерских изделий.
2. Применение ферментных препаратов и гидролизатов в хлебопечении.
3. Применение ферментных препаратов в кондитерской промышленности.

Тема 3. Современные технологии в хлебобулочном производстве.

1. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий.
2. Сырье хлебопекарного производства и его свойства.
3. Нетрадиционные виды сырья.
4. Пищевая и энергетическая ценность хлебобулочных изделий.
5. Технологический план производства хлебобулочных изделий.
6. Качественные показатели готовых изделий.

Тема 4. Современные технологии в производстве макаронных изделий.

1. Классификация макаронных изделий и их пищевая ценность, сырьё, используемое в производстве.
2. Технологический процесс производства макаронных изделий.
3. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий, качество готовых макаронных изделий.

Тема 5. Современные технологии в производстве кондитерских изделий.

1. Современные технологии производства кондитерских изделий.
2. Основное и дополнительное сырьё и подготовка его к производству.
3. Характеристика ассортимента функциональных кондитерских изделий.
4. Создание кондитерских изделий с использованием пребиотиков.
5. Кондитерские изделия низкокалорийные для диабетиков.

Тема 6. Ресурсосберегающие и малоотходные технологии - залог повышения эффективности производства пищевых продуктов.

1. Основные факторы, определяющие расходование материальных ресурсов в хлебопечении.
2. Рациональное использование продуктов переработки зерна.
3. Образование и использование отходов и потерь в кондитерском производстве.

Тема 7. Использование вторичного сырья в производстве пищевых продуктов.

1. Классификация вторичных ресурсов и отходов хлебопекарной промышленности.
2. Отходы зерноперерабатывающей промышленности.
3. Использование вторичных ресурсов для повышения пищевой ценности.

Тема 8. Повышение эффективности производства на основе современных технологий.

1. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов из растительного сырья.
2. Основные способы обработки, снижающие пищевую ценность сырья.
3. Разделение растительного сырья на липидную и белково-углеводную части с целью получения биологически активных продуктов.
4. Экстракция. Оптимизация процесса сушки.
5. Анализ экономической эффективности различных способов сушки. Их преимущества и недостатки.
6. Криогенная технология при получении растительных порошков. Преимущества криогенной технологии.
7. Использование зародыша, отрубей, мучки, лузги при получении продуктов питания.
8. Пути снижения затрат и потерь в производстве хлеба и макаронных изделий.

Тема 9. Использование инновационного технологического оборудования.

1. Оборудование общего назначения.
2. Специализированное оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.
3. Упаковывающее оборудование для хлебных, макаронных и кондитерских изделий

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам сделанных докладов (сообщений)

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков.
«Хорошо»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков.
«Удовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков.

«Неудовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания, фрагментарное умение использовать полученные знания, фрагментарное применение навыков.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке докладов (сообщений)

Сообщение, как вид самостоятельной работы в учебном процессе, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяют познавательные интересы, учат критически мыслить.

Подготовка сообщения способствует закреплению и систематизации знаний обучающихся, совершенствует познавательный интерес по теме; развивает навык самостоятельного, углублённого изучения материала по теме, навыки работы с интернет-источником, умение выделять главное; воспитывать самостоятельность, ответственность, интерес к изучаемому материалу.

При подготовке сообщения необходимо:

- Уяснить для себя суть темы, которая вам предложена.
- Подобрать необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
- Тщательно изучить материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой литературе и не сделать элементарных ошибок.
- Изучить подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).
- Составить план доклада (сообщения).
- Подготовить текст доклада (сообщения).

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Темы курсовых работ

1. Повышение эффективности производства хлеба
2. Повышение эффективности производства батона
3. Повышение эффективности производства кондитерских изделий
4. Повышение эффективности производства безалкогольных напитков
5. Повышение эффективности производства пирога
6. Повышение эффективности производства сухого нутового пюре
7. Повышение эффективности производства джема
8. Повышение эффективности производства чипсов
9. Повышение эффективности производства томатного сока
10. Повышение эффективности производства вафельных полуфабрикатов
11. Повышение эффективности производства мармелада "Фруктово-ягодный пластовой"
12. Повышение эффективности производства пирожков
13. Повышение эффективности производства кваса
14. Повышение эффективности производства пива
15. Повышение эффективности производства макаронных изделий
16. Повышение эффективности производства фруктовых и ягодных джемов
17. Повышение эффективности производства яблочного сока

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения курсовой работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Курсовая работа выполнена полностью в соответствии с заданием. Верно описана рецептура, обоснованы технологическая схема, технологическое оборудование и его характеристики. Оформление соответствует требованиям. Доклад при защите курсовой работы четко структурирован, логичен, изложен в

	терминах науки. При ответе на дополнительные вопросы даны полные, развернутые ответы.
«Хорошо»	Курсовая работа выполнена в соответствии с заданием. Имеются неточности в описании рецептуры и обосновании технологической схемы, технологического оборудования и его характеристиках. Присутствуют незначительные отклонения в оформлении. При защите студент грамотно излагает свои мысли Допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. На дополнительные вопросы студент дает неполные ответы.
«Удовлетворительно»	Курсовая работа не полностью выполнена в соответствии с заданием. Имеются значительные неточности в описании рецептуры и обосновании технологической схемы, технологического оборудования и его характеристиках. Присутствуют значительные отклонения в оформлении. При защите курсовой работы присутствует нелогичность изложения. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Но при этом студент обнаруживает знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы, научно- исследовательской деятельности и предстоящей работы по специальности. На дополнительные вопросы студент затрудняется ответить.
«Неудовлетворительно»	Курсовая работа не выполнена в соответствии с заданием. Имеются ошибки в описании рецептуры, нет обоснования технологической схемы, технологического оборудования и его характеристиках. Оформление работы не соответствует требованиям.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению курсовой работы

Курсовая работа представляет собой письменную работу, содержащая следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

В основную часть работы включают следующие разделы:

1 Технологическая часть

1.1 Рецептура продукта, краткая характеристика компонентов рецептуры

1.2 Обоснование и выбор технологической схемы производства продукта

1.3 Технологическая линия и технические характеристики основного производственного оборудования

2. Требования к готовой продукции из растительного сырья

3. Основные критерии безопасности вырабатываемой продукции и мероприятия по ее обеспечению

Объем курсовой работы – 20-25 стр. Требования к оформлению: шрифт Times New Roman, 14 кегль, полуторный интервал, отступ – 1,25 см; выравнивание текста – по ширине; размер полей: левое – 3 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, правое – 1,5 см.

Оценки за выполненное задание выставляются по результатам проверки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно».

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Факторы, влияющие на формирование качества и ассортимента хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Задание 2. Анализ экономической эффективности различных способов сушки. Преимущества и недостатки вакуумной, сублимационной, инфракрасной сушки.
Задание 3. Современные технологии производства кондитерских изделий.

Вариант 2
Задание 1. Применение нетрадиционного сырья и пищевых добавок при производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
Задание 2. Особенности криогенной технологии при получении растительных порошков.
Задание 3. Основное и дополнительное сырьё и подготовка его к производству.

Вариант 3
Задание 1. Разработка ассортимента продукции повышенной пищевой и биологической ценности.
Задание 2. Основные факторы, определяющие расходование материальных ресурсов в хлебопечении.
Задание 3. Характеристика ассортимента функциональных кондитерских изделий.

Вариант 4
Задание 1. Применение ферментных препаратов в хлебопечении.
Задание 2. Использование зародыша, отрубей, мучки, лузги при получении продуктов питания.
Задание 3. Создание кондитерских изделий с использованием пребиотиков.

Вариант 5
Задание 1. Применение гидролизатов в хлебопечении.
Задание 2. Пути снижения затрат и потерь в производстве хлеба и макаронных изделий.
Задание 3. Кондитерские изделия низкокалорийные для диабетиков.

Вариант 6
Задание 1. Применение ферментных препаратов в кондитерской промышленности.
Задание 2. Вторичная переработка брака при производстве хлебобулочных изделий.
Задание 3. Основные факторы, определяющие расходование материальных ресурсов в хлебопечении.

Вариант 7
Задание 1. Производство сухих смесей для изготовления кондитерских изделий.
Задание 2. Образование и использование отходов и потерь в кондитерском производстве.
Задание 3. Рациональное использование продуктов переработки зерна.

Вариант 8
Задание 1. Экологические проблемы технологических процессов комплексной химической переработки биомассы растительного сырья.
Задание 2. Переработка доброкачественных отходов конфет.
Задание 3. Образование и использование отходов и потерь в кондитерском производстве.

Вариант 9
Задание 1. Значение БАД в коррекции питания и здоровья населения. Классификация БАД, их характеристика.
Задание 2. Образование и использование отходов при изготовлении шоколада.
Задание 3. Классификация вторичных ресурсов и отходов хлебопекарной промышленности.

Вариант 10
Задание 1. Характеристика ассортимента функциональных хлебобулочных изделий.
Задание 2. Актуальные направления экономного использования ресурсов в отрасли.
Задание 3. Отходы зерноперерабатывающей промышленности.

Вариант 11
Задание 1. Особенности технологий хлебобулочных изделий, повышающих усвояемость кальция.
Задание 2. Создание новых прогрессивных ресурсосберегающих технологий.
Задание 3. Использование вторичных ресурсов для повышения пищевой ценности.

Вариант 12
Задание 1. Особенности технологии применения витаминов B_1, B_2, PP и др. при производстве хлебобулочных изделий.
Задание 2. Применение нетрадиционного сырья и пищевых добавок.
Задание 3. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов из растительного сырья.

Вариант 13
Задание 1. Особенности «порошковых» технологии хлебобулочных изделий на основе диетических композитных смесей.
Задание 2. Производство сухих смесей для изготовления кондитерских изделий.
Задание 3. Основные способы обработки, снижающие пищевую ценность сырья.

Вариант 14
Задание 1. Использование при производстве хлебобулочных изделий натуральных пищевых обогатителей.
Задание 2. Применение ферментных препаратов и гидролизатов в хлебопечении.
Задание 3. Разделение растительного сырья на липидную и белково-углеводную части с целью получения биологически активных продуктов.

Вариант 15
Задание 1. Характеристика ассортимента макаронных изделий функционального и специализированного назначения.
Задание 2. Применение ферментных препаратов в кондитерской промышленности.
Задание 3. Экстракция. Оптимизация процесса сушки.

Вариант 16
Задание 1. Характеристика ассортимента функциональных кондитерских изделий.
Задание 2. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий.
Задание 3. Анализ экономической эффективности различных способов сушки. Их преимущества и недостатки.

Вариант 17
Задание 1. Производство пралиновых конфет.
Задание 2. Сырье хлебопекарного производства и его свойства.
Задание 3. Криогенная технология при получении растительных порошков. Преимущества криогенной технологии.

Вариант 18
Задание 1. Создание кондитерских изделий с использованием пребиотиков.
Задание 2. Нетрадиционные виды сырья.
Задание 3. Использование зародыша, отрубей, мучки, лузги при получении продуктов питания.

Вариант 19
Задание 1. Химический состав отдельных частей растительного сырья. Анализ пищевой ценности частей растительного сырья.
Задание 2. Пищевая и энергетическая ценность хлебобулочных изделий.
Задание 3. Пути снижения затрат и потерь в производстве хлеба и макаронных изделий.

Вариант 20

Задание 1. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов из растительного сырья.
Задание 2. Технологический план производства хлебобулочных изделий.
Задание 3. Оборудование общего назначения.

Вариант 21
Задание 1. Разделение растительного сырья на липидную и белково-углеводную части с целью получения биологически активных продуктов.
Задание 2. Качественные показатели готовых изделий.
Задание 3. Специализированное оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.

Вариант 22
Задание 1. Современные способы экстракции.
Задание 2. Классификация макаронных изделий и их пищевая ценность, сырьё, используемое в производстве.
Задание 3. Упаковывающее оборудование для хлебных, макаронных и кондитерских изделий

Вариант 23
Задание 1. Современные способы прессования.
Задание 2. Технологический процесс производства макаронных изделий.
Задание 3. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий, качество готовых макаронных изделий.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Точное раскрытие поставленных теоретических вопросов либо ответы на поставленные вопросы неполные, но большая часть материала изложена (отражена). Проявляется умение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. Соблюдены требования к оформлению работы. Работа выполнена самостоятельно
«Не зачтено»	Поставленные теоретические вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Проявляется неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. Имеются недостатки в оформлении работы. Работа выполнена несамостоятельно

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Контрольную работу студентам следует начинать с выбора своего варианта, в соответствии с которым определяется тема контрольной работы. Номер варианта контрольной работы определяется по последней цифре номера зачетной книжки студента. Выбор темы контрольной работы осуществляется следующим образом: если у студента номер зачётной книжки заканчивается на цифру 2 (например, 21352), то он может выполнять одну из тем указанных в списке под номерами, оканчивающимися на 2. Выбор темы из двух возможных осуществляется самостоятельно.

Контрольная работа представляет собой письменную работу, содержащая следующие структурные элементы (с указанием их примерного объема): титульный лист (1 стр.); содержание (1 стр.); основная часть, состоящая из разделов соответственно вопросам выбранного варианта (11-12 стр.); список использованной литературы (1–2 стр.). Рекомендуемый объем контрольной работы - не менее 15 стр. (шрифт Times New Roman, 14 кегль, полуторный интервал, отступ – 1,25 см; выравнивание текста – по ширине; размер полей: левое – 3 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см,

правое – 1,5 см.). Работа может быть выполнена как в печатном, так и в рукописном варианте, но текст должен быть написан аккуратно, разборчиво, четким почерком, без сокращений слов и предложений.

Титульный лист содержит название учебного заведения; дисциплины, по которой выполняется контрольная работы; название работы; фамилию, инициалы, учёное звание и степень преподавателя, ведущего данную дисциплину; фамилию, инициалы автора; название группы. В конце контрольной работы приводится список литературы библиографический перечень использованных нормативно-правовых актов и специальной литературы.

Оценки за выполненное задание выставляются по результатам проверки: «зачтено», «не зачтено».

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-1 Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1-22	1-22	1-22

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Рациональное использование продуктов переработки зерна.
2. Нетрадиционные виды сырья.
3. Характеристика ассортимента макаронных изделий функционального и специализированного назначения.
4. Особенности криогенной технологии при получении растительных порошков.
5. Химический состав отдельных частей растительного сырья. Анализ пищевой ценности частей растительного сырья.
6. Основное и дополнительное сырьё и подготовка его к производству.
7. Применение ферментных препаратов в кондитерской промышленности.
8. Сырье хлебопекарного производства и его свойства.
9. Технологический процесс производства макаронных изделий.
10. Экстракция. Оптимизация процесса сушки.
11. Основные факторы, определяющие расходование материальных ресурсов в хлебопечении.
12. Использование зародыша, отрубей, мучки, лузги при получении продуктов питания.
13. Специализированное оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.
14. Характеристика ассортимента функциональных хлебобулочных изделий.
15. Основные способы обработки, снижающие пищевую ценность сырья.
16. Характеристика ассортимента функциональных кондитерских изделий.
17. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов из растительного сырья.
18. Характеристика ассортимента функциональных кондитерских изделий.
19. Современные способы прессования.
20. Отходы зерноперерабатывающей промышленности.
21. Пищевая и энергетическая ценность хлебобулочных изделий.
22. Факторы, влияющие на формирование качества и ассортимента хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Качественные показатели готовых изделий.
2. Анализ экономической эффективности различных способов сушки. Преимущества и недостатки вакуумной, сублимационной, инфракрасной сушки.
3. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов из растительного сырья.
4. Значение БАД в коррекции питания и здоровья населения. Классификация БАД, их характеристика.
5. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий.
6. Образование и использование отходов и потерь в кондитерском производстве.
7. Криогенная технология при получении растительных порошков. Преимущества криогенной технологии.
8. Особенности технологий хлебобулочных изделий, повышающих усвояемость кальция.
9. Актуальные направления экономного использования ресурсов в отрасли.
10. Применение нетрадиционного сырья и пищевых добавок.
11. Экологические проблемы технологических процессов комплексной химической переработки биомассы растительного сырья.
12. Кондитерские изделия низкокалорийные для диабетиков.
13. Современные технологии производства кондитерских изделий.
14. Переработка доброкачественных отходов конфет.
15. Основные факторы, определяющие расходование материальных ресурсов в хлебопечении.
16. Технологический план производства хлебобулочных изделий.
17. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий, качество готовых макаронных изделий.
18. Классификация макаронных изделий и их пищевая ценность, сырьё, используемое в производстве.
19. Упаковывающее оборудование для хлебных, макаронных и кондитерских изделий
20. Классификация вторичных ресурсов и отходов хлебопекарной промышленности.
21. Особенности «порошковых» технологии хлебобулочных изделий на основе диетических композитных смесей.
22. Оборудование общего назначения.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Применение нетрадиционного сырья и пищевых добавок при производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
2. Использование вторичных ресурсов для повышения пищевой ценности.
3. Создание новых прогрессивных ресурсосберегающих технологий.
4. Создание кондитерских изделий с использованием пребиотиков.
5. Использование при производстве хлебобулочных изделий натуральных пищевых обогатителей.
6. Современные способы экстракции.
7. Использование зародыша, отрубей, мучки, лузги при получении продуктов питания.
8. Разделение растительного сырья на липидную и белково-углеводную части с целью получения биологически активных продуктов.
9. Пути снижения затрат и потерь в производстве хлеба и макаронных изделий.
10. Применение гидролизатов в хлебопечении.
11. Производство сухих смесей для изготовления кондитерских изделий.
12. Производство пралиновых конфет.
13. Особенности технологии применения витаминов Bl, B2, PP и др. при производстве хлебобулочных изделий.
14. Применение ферментных препаратов в хлебопечении.
15. Образование и использование отходов и потерь в кондитерском производстве.
16. Применение ферментных препаратов в кондитерской промышленности.
17. Пути снижения затрат и потерь в производстве хлеба и макаронных изделий.
18. Образование и использование отходов при изготовлении шоколада.
19. Разработка ассортимента продукции повышенной пищевой и биологической ценности.

20. Применение ферментных препаратов и гидролизатов в хлебопечении.
21. Вторичная переработка брака при производстве хлебобулочных изделий.
22. Анализ экономической эффективности различных способов сушки. Их преимущества и недостатки.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала Оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Подготовка обучающихся к промежуточной аттестации по дисциплине включает три стадии:

− самостоятельная работа в течение обучения;

− непосредственная подготовка в день, предшествующий промежуточной аттестации.

Основным источником подготовки к промежуточной аттестации по дисциплине является конспект лекций. Подготовку необходимо и целесообразно начать с планирования и подбора нормативно-правовых источников и литературы. Прежде всего, следует внимательно перечитать учебную программу. Тезисы ответов на наиболее сложные вопросы желательно записать, Литература для подготовки промежуточной аттестации по дисциплине рекомендуется преподавателем.

Рекомендовано использовать справочные системы. Следует запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других.

Рекомендовано использовать справочные системы. Следует запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других. В ходе подготовки обучающимся необходимо обращать внимание на форму презентации педагогического проекта, учитывающей ИКТ. Подготовка промежуточной аттестации по дисциплине должна в разумных пропорциях сочетать запоминание теоретического материала и умения находить способы практического применения в своей педагогической практике. В этот период полезным может быть общение обучающихся с преподавателями по Дисциплине на групповых и индивидуальных консультациях.

Готовиться к этапам промежуточной аттестации необходимо последовательно, с учетом контрольных вопросов, разработанных ведущим преподавателем. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос.

Важную роль в данном процессе играет организация обучающимся самоконтроля: усиление дисциплины; оптимизация режима самостоятельной работы с учетом доминирующего типа восприятия: визуального (зрительного), аудиального (слухового), кинестетического (двигательного, эмоционально-чувственного), дигитального (логического); осуществление хронометража (фиксации длительности определенных действий); равномерное распределение самостоятельно выполняемой учебной нагрузки и т.д.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-1 Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Влажность для всех видов и сортов муки: 1) не более 15 %; 2) не более 16 %; 3) не более 17 %; 4) не более 18 %. Ответ: _____ Обоснование:	1 Считается, что влажность для всех видов и сортов муки должна быть не более 15%.

	_____	
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Процессы, не происходящие при замесе и образовании теста: 1) сублимационные; 2) физико-механические; 3) коллоидные; 4) биохимические. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	1 Образование теста при замесе происходит в результате ряда процессов, к которым не относятся сублимационные.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Качество клейковины определяют с помощью прибора: 1) рефрактометр; 2) поляриметр; 3) ИДК; 4) люминоскоп. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	3 Качество клейковины определяют с помощью прибора ИДК.
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Полуфабрикаты хлебопекарного производства, идущие на переработку: 1) хлебная мочка; 2) клейковина; 3) хлебная крошка; 4) сухарная крошка; 5) хлеб-сырец; 6) хлебный хмых. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	134 К полуфабрикатам хлебопекарного производства, идущим на переработку, относятся хлебная мочка, хлебная крошка, сухарная крошка.
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Показатели, относящиеся к классификации пшеничной муки по силе: 1) неудовлетворительная мощная; 2) неудовлетворительная крепкая; 3) некрепкая; 4) средняя (хорошая); 5) неудовлетворительная слабая; 6) удовлетворительная некрепкая. Ответ: _____ Обоснование: _____	245 К показателям, характеризующим пшеничную муку по силе, относятся неудовлетворительная крепкая, средняя (хорошая), неудовлетворительная слабая.

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Полуфабрикат хлебопекарного производства</td><td>А</td><td>Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия в определенном соотношении и используемый для приготовления жидких хлебопекарных дрожжей, закваски, жидкой опары и активации хлебопекарных дрожжей.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Замороженный полуфабрикат хлебопекарного производства</td><td>Б</td><td>Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней хлебопекарных дрожжей.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Питательная смесь для хлебопекарного производства</td><td>В</td><td>Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и подлежащий дальнейшей переработке.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Заварка для хлебопекарного производства</td><td>Г</td><td>Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или муки, воды и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации</td></tr>
</table></td><td>1В2Д3А4Г</td></tr>
</table>

				крахмала.	
			Д	Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре полуфабриката хлебопекарного производства минус (18±2)°С.	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2А3Г4В
	Понятие		Определение		
	1	Подготовка сырья для хлебопекарного производства	А	Перемешивание сырья для хлебобулочного изделия или сырья для хлебобулочного изделия и полуфабриката хлебопекарного производства до получения однородной массы.	
	2	Замес полуфабриката (хлебопекарного производства)	Б	Проведение технологических операций, обеспечивающих пригодность сырья для выработки хлебобулочных изделий.	
	3	Брожение полуфабриката хлебопекарного производства	В	Временное подавление жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий с целью сохранения качества полуфабриката хлебопекарного производства.	
	4	Консервирование полуфабриката (хлебопекарного производства)	Г	Стадия технологического процесса, в течение которой происходит изменение пищевых веществ полуфабрикатов хлебопекарного производства под влиянием ферментов муки, хлебопекарных дрожжей и	

				молочнокислых бактерий с целью накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки
			Д	Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при разложении химических разрыхлителей.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1В2А3Б4Д

Понятие		Определение	
1	Сдобное хлебобулочное изделие	А	Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50% и более
2	Ржано-пшеничное хлебобулочное изделие	Б	Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.
3	Хлебобулочное изделие	В	Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре

				сахара и/или жиров 14% и более к массе муки.	
	4	Крошка (хлебобулочного изделия пониженной влажности)	Г	Продукт хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или муки, воды и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.	
			Д	Мелкая частица хлебобулочного изделия пониженной влажности, образующаяся при фасовании, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий пониженной влажности.	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2Д3В4Г
	Понятие		Определение		
	1	Разрыхление теста биологическим способом	А	Выдерживание тестовых заготовок при определенной температуре и относительной влажности воздуха.	
	2	Разрыхление теста механическим способом	Б	Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения.	
	3	Разрыхление теста химическим способом	В	Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при разложении химических разрыхлителей.	
	4	Разрыхление теста	Г	Образование пористой структуры теста.	
			Д	Разрыхление теста в процессе его замеса под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесильную машину.	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				

<table>
<tr><td></td><td><table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:<table><tr><td colspan="2">Понятие</td><td colspan="2">Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>Основное сырье хлебопекарного производства</td><td>А</td><td>Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный путем активации прессованных или сухих дрожжей.</td></tr><tr><td>2</td><td>Дополнительное сырье хлебопекарного производства</td><td>Б</td><td>Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода</td></tr><tr><td>3</td><td>Жидкие (хлебопекарные) дрожжи</td><td>В</td><td>Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней хлебопекарных дрожжей.</td></tr><tr><td>4</td><td>Активированные дрожжи</td><td>Г</td><td>Сырье для хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Сырья для хлебобулочного изделия пониженной влажности, образующаяся при фасовании, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий пониженной влажности.</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>1Б2Г3В4А</td></tr>
</table>

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите в правильной последовательности операции производства хлеба: 1) выпечка хлеба 2) бракераж хлеба 3) расстойка тестовых заготовок 4) хранение и отпуск в торговую сеть Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	3124
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность оборудование поточно-технологической линии производства хлеба: 1) делитель 2) производственный силос 3) печь 4) тестомесильная машина Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	2413
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность оборудование поточно-технологической линии производства макарон: 1) тестомеситель 2) камера предварительной сушки 3) просеиватель 4) пресс 5) упаковочная машина Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	31425
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите верную последовательность операций производства макаронных изделий: 1) приготовление теста 2) формирование макаронных изделий 3) подготовка сырья к производству 4) сушка макаронных изделий 5) разделка сырых макаронных изделий Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	31254

15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите верную последовательность операций производства хлеба: 1) замес теста 2) дозирование сырья 3) формирование изделий 4) разделка теста 5) подготовка сырья 6) брожение теста Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	521643
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что такое хлебопекарный улучшитель? Ответ: _____ _____	Хлебопекарный улучшитель – это пищевая добавка улучшающая свойства теста и качество хлебобулочных изделий.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что относится к основному сырью хлебопекарного производства? Ответ: _____ _____	Основном сырьем хлебопекарного производства называют сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что подразумевают под замороженным полуфабрикатом хлебопекарного производства? Ответ: _____ _____	Замороженным полуфабрикатом хлебопекарного производства называют полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре полуфабриката хлебопекарного производства минус (18±2)°С.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.	Сдобным хлебобулочным изделием называют хлебобулочное изделие с

	Дайте определение сдобному хлебобулочному изделию. Ответ: _____ _____	содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14% и более к массе муки.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что подразумевают под полуфабрикатом хлебопекарного производства? Ответ: _____ _____	Под полуфабрикатом хлебопекарного производства подразумевают полуфабрикат, приготовленный из основного сырья или основного сырья и дополнительного сырья и подлежащий дальнейшей переработке.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

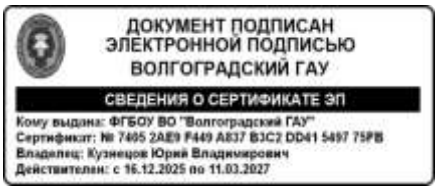
Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновав свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организации в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет «Перерабатывающие технологии и пищевые системы»

Декан факультета
перерабатывающих технологий
и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
24.06.2026г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.02 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ РАЗРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения очная/заочная

Год начала освоения программы 2024

Волгоград
2026

Автор:

Заведующий кафедрой ММиИ _____ Е.В. Мелихова

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
Заведующий кафедрой ТПиЭТ
_____ Е.Н. Ефремова

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Математическое моделирование и информатика»

Протокол № 14 от 24.06.2026

Заведующий кафедрой ММиИ _____Е.В. Мелихова

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевые системы

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель методической комиссии факультета — Е. Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
	1 вариант	
1	Информационная система, предназначенная для управления, обработки и анализа данных в организации, это: 1) база данных; 2) облачное хранилище; 3) информационное обеспечение; 4) электронный документооборот.	1
2	Процесс использования цифровых технологий для улучшения или преобразования бизнес-процессов - это: 1) автоматизация; 2) цифровая трансформация; 3) информатизация; 4) компьютеризация.	2
3	Какой из перечисленных стандартов относится к системам управления качеством пищевой продукции: 1) ISO 9001; 2) ISO 9002; 3) ISO 9003; 4) ISO 9004.	1
4	Система анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) предназначена для: 1) повышения вкусовых качеств продукции; 2) снижения себестоимости производства; 3) обеспечения безопасности пищевой продукции; 4) ускорения технологического процесса.	3
5	Базы данных, которые хранятся и обрабатываются на удаленных серверах через интернет - это: 1) локальные базы данных; 2) облачные базы данных; 3) корпоративные системы; 4) распределенные базы данных.	2
6	Технология, позволяющая отследить весь путь продукции от производителя до потребителя - это: 1) блокчейн; 2) искусственный интеллект; 3) интернет вещей; 4) облачные вычисления.	1
7	Какой из инструментов используется для управления жизненным циклом продукта (PLM): 1) CRM-система; 2) ERP-система; 3) PLM-система; 4) SCADA-система.	3
8	Сенсоры и устройства, подключенные к интернету для сбора и передачи данных - это: 1) облачные вычисления; 2) интернет вещей (IoT); 3) большие данные; 4) искусственный интеллект.	2
9	Методика 5S используется для: 1) контроля качества продукции; 2) организации рабочего места; 3) планирования производства; 4) управления склером.	2
10	Цифровизация производства продуктов питания из растительного сырья включает внедрение: 1) только компьютеров; 2) систем контроля и сбора данных; 3) машин и механизмов; 4) исключительно ручного труда.	2
	2 вариант	
1.	. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов 1) загустители	1

	2) красители 3) гелеобразователи 4) эмульгаторы	
2.	К загустителям относятся пищевые добавки 1) используемые для повышения вязкости продукта 2) придающие пищевому продукту свойства геля 3) Оба варианта. 4) Нет правильного ответа.	1
3.	Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы 1) желатин 2) целлюлоза 3) пектины 4) Все перечисленные.	2
4.	Текстура геля, образованная при использовании желатина 1) мягкая, тиксотропная 2) твердая, хрупкая 3) тающая во рту. 4) Нет правильного ответа.	3
5.	Основное технологическое свойство нативного крахмала - это способность 1) растворяться при нагревании 2) выпадать в осадок. 3) Оба варианта. 4) Нет правильного ответа.	1
6.	Центральным звеном любой компьютерной системы обработки информации является 1) Компьютер 2) Периферийное устройство 3) Монитор 4) Системный блок	1
7.	В минимальной комплектации современный персональный компьютер состоит из (выберите все правильные ответы) 1) системного блока 2) видеомонитора 3) клавиатуры 4) мыши 5) принтера 6) сканера 7) модема	1,2,3,4
8.	Быстродействие ЭВМ в значительной мере определяется скоростью работы 1) процессора 2) жёсткого диска (винчестер) 3) оперативной памяти 4) дисковода.	1
9.	Это запоминающее устройство, напрямую связанное с процессором и предназначенное для хранения выполняемых программ и данных, непосредственно участвующих в вычислениях._____(Вставьте правильный ответ)	внутренняя память
10.	Вставьте пропущенное слово: "При выключении питания содержимое.....памяти в большинстве случаев теряется".	оперативной

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Тесты — это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся эталоны ответов. При подготовке к тестированию обучающемуся необходимо:

- готовясь к тестированию, проработайте учебный материал по дисциплине, проконсультируйтесь с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы:
- четко выясните все условия тестирования заранее, а именно: сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т. п.:
- приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов, выберите правильные (их может быть несколько), на отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса н буквы, соответствующие правильным ответам;
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания, что позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант:
- если встретили чрезвычайно трудный вопрос, не тратьте много времени на него, переходите к другим тестам, вернитесь к трудному вопросу в конце;
- обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Введение в цифровые технологии и их применение в пищевой промышленности.

1. Концепции цифровой трансформации, Industry 4.0, умное производство. Примеры успешного применения цифровых технологий в пищевой промышленности.
2. Тенденции развития цифровых технологий в пищевом секторе.
3. Роль информационных систем в управлении процессами производства.
4. Современные цифровые инструменты для разработки продуктов питания
5. Требования к системам сбора и обработки данных на пищевых предприятиях.
6. Интеграция цифровых технологий с традиционными методами производства.

Раздел 2. Цифровые инструменты для анализа растительного сырья

1. Методы анализа химического состава растительного сырья с применением цифровых технологий (спектроскопия, хроматография).
2. Методы анализа физико-механических свойств растительного сырья.

3. Обзор цифровых инструментов для сбора и обработки данных о растительном сырье.
4. Системы сертификации и их цифровое обеспечение.
5. Автоматизация процессов контроля качества растительного сырья.
6. Цифровые инструменты для микробиологического анализа.

Раздел 3. Цифровые методы разработки рецептур и моделирования технологических процессов

1. Принципы математического моделирования технологических процессов пищевого производства.
2. Обзор программных инструментов для разработки рецептур (специализированные программы, электронные таблицы, библиотеки ингредиентов).
3. Методы оптимизации рецептур с помощью математических методов. Принципы работы систем автоматизированного проектирования (CAD) для моделирования технологического оборудования.
4. Машинное обучение для оптимизации рецептур
5. Визуализация данных в управлении производством
6. Системы поддержки принятия решений в пищевой промышленности

Раздел 4. Автоматизация производства и управление технологическими процессами

1. Принципы автоматизации технологических процессов в пищевом производстве. Обзор SCADA систем для управления технологическими процессами.
2. Принципы работы человеко-машинных интерфейсов (HMI).
3. Использование промышленных протоколов передачи данных.
4. Предотвращение отказов оборудования через прогностическое обслуживание
5. Отслеживание условий хранения и транспортировки продукции
6. Интеграция IoT-систем с облачными платформами

Раздел 5. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции с применением цифровых технологий

1 Применение цифровых технологий для контроля качества и безопасности пищевой продукции (системы LIMS).
2. Методы анализа рисков и разработки мер по их минимизации с применением ИТ. Системы прослеживаемости и контроля происхождения сырья.
3. Блокчейн технологии в обеспечении безопасности пищевых продуктов.
4. Масштабируемость облачных решений при расширении производства.
5. Интеграция локальных систем с облачными сервисами.
6. Резервное копирование и восстановление данных.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа

«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине Б1.В.02 «Цифровые технологии в области разработки продуктов питания из растительного сырья» проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

ВАРИАНТ 1

Теоретические вопросы

1. Определите понятие «цифровая трансформация» в контексте пищевой промышленности.
2. Опишите принцип действия NIR-спектроскопии и её применение в анализе растительного сырья.
3. Определите понятие математического моделирования технологических процессов в пищевой промышленности.
4. Опишите функции и возможности SCADA-систем в управлении технологическими процессами пищевого производства.
5. Определите роль LIMS (лабораторной информационной системы) в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов.

Практические задания

6. Составить параметрическую схему производственного процесса «Непрерывное дозирование муки на замес теста» и обосновать выбор контролируемых и управляемых параметров.
7. Провести предварительную обработку экспериментальных данных по выходу муки высоких сортов: вычислить выборочные характеристики, выполнить отсев грубых погрешностей и проверить гипотезу нормального распределения при уровне значимости p = 0,05.
8. Выполнить статистическую обработку результатов однофакторного дисперсионного анализа по влиянию вида муки на предел прочности макаронного теста при растяжении (кПа). Расчёт провести в Excel или SimInTech.
9. По экспериментальным данным моделирования процесса резания конфет пластинчатым ножом построить регрессионную модель зависимости максимального удельного усилия резания y (кН/м) от скорости резания x (мм/мин). Данные: x = {25, 50, 75, 100, 125, 150, 175, 200}, y = {4,0, 4,2, 4,3, 4,4, 4,45, 4,48, 4,49, 4,5}. Оценить качество аппроксимации.
10. Выполнить многофакторный дисперсионный анализ данных по выходу муки высоких сортов (x_1 — стекловидность зерна: 40% и 58%; x_2 — три разновидности сортового помола; по три наблюдения в каждой комбинации). Оценить влияние каждого фактора.

ВАРИАНТ 2

Теоретические вопросы

1. Перечислите основные преимущества внедрения цифровых технологий в пищевую промышленность.

2. Какие параметры растительного сырья можно определить с помощью HPLC?

3. Какие программные инструменты используются для разработки рецептур новых продуктов?

4. Какие типы контроллеров и исполнительных механизмов используются в автоматизированных системах пищевого производства?

5. Как цифровые технологии помогают в отслеживании происхождения сырья?

Практические задания

6. Составить параметрическую схему производственного процесса «Брожение теста» и обосновать выбор параметров (температура, продолжительность, кислотность и др.).

7. Провести предварительную обработку экспериментальных данных по выходу муки высоких сортов: вычислить выборочные характеристики, выполнить отсев грубых погрешностей и проверить гипотезу нормального распределения при уровне значимости p = 0,05.

8. Выполнить статистическую обработку результатов однофакторного дисперсионного анализа по влиянию вида муки на предел прочности макаронного теста при растяжении (кПа). Расчёт провести в Excel или SimInTech.

9. По экспериментальным данным моделирования реологических свойств помадной массы построить модель зависимости скорости сдвига y ($с^{-1}$) от напряжения сдвига x (Па). Данные: x = {600, 800, 1000, 1400, 1600, 1700, 1800, 1900}, y = {2, 4, 10, 23, 38, 50, 70, 100}. Определить тип реологической зависимости.

10. Выполнить многофакторный дисперсионный анализ данных по выходу муки высоких сортов (x_1 — стекловидность зерна: 40% и 58%; x_2 — три разновидности сортового помола; по три наблюдения в каждой комбинации). Оценить влияние каждого фактора.

ВАРИАНТ 3

Теоретические вопросы

1. Какие ключевые технологии входят в концепцию Industry 4.0?

2. Перечислите основные методы анализа физико-механических свойств растительного сырья.

3. Как цифровые методы оптимизации рецептур помогают улучшить качество продукции?

4. Объясните, как HMI (человеко-машинный интерфейс) облегчает взаимодействие оператора с автоматизированным оборудованием.

5. Опишите, как анализ рисков помогает предотвратить потенциальные проблемы с качеством и безопасностью.

Практические задания

6. Составить параметрическую схему производственного процесса «Окончательная расстойка тестовых заготовок» и обосновать выбор параметров.

7. Провести предварительную обработку экспериментальных данных по выходу муки высоких сортов: вычислить выборочные характеристики, выполнить отсев грубых погрешностей и проверить гипотезу нормального распределения при уровне значимости p = 0,05.

8. Выполнить статистическую обработку результатов однофакторного дисперсионного анализа по влиянию вида муки на предел прочности макаронного теста при растяжении (кПа). Расчёт провести в Excel или SimInTech.

9. По экспериментальным данным моделирования адгезионных свойств теста построить регрессионную модель зависимости адгезионной прочности y (кПа) от продолжительности контактирования x (мин). Данные: x = {0, 30, 60, 90, 120, 150, 180, 210}, y = {4,3, 5,8, 7,1, 9,2, 9,5, 11,0, 13,4, 14,9}. Оценить качество модели.

10. Выполнить многофакторный дисперсионный анализ данных по выходу муки высоких сортов (x_1 — стекловидность зерна: 40% и 58%; x_2 — три разновидности сортового помола; по три наблюдения в каждой комбинации). Оценить влияние каждого фактора.

ВАРИАНТ 4

Теоретические вопросы

1. В чем заключается основное отличие между ERP и MES системами?
2. Какие преимущества предоставляют цифровые методы анализа перед традиционными методами?
3. Опишите возможности использования систем автоматизированного проектирования (CAD) для моделирования технологического оборудования.
4. Какие промышленные протоколы передачи данных используются в пищевом производстве?
5. Какие преимущества дает использование блокчейн-технологии для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

Практические задания

6. Составить параметрическую схему производственного процесса «Выпечка тестовых заготовок» и обосновать выбор параметров (температурные режимы, время, скорость конвейера и др.).
7. Провести предварительную обработку экспериментальных данных по выходу муки высоких сортов: вычислить выборочные характеристики, выполнить отсев грубых погрешностей и проверить гипотезу нормального распределения при уровне значимости p = 0,05.
8. Выполнить статистическую обработку результатов однофакторного дисперсионного анализа по влиянию вида муки на предел прочности макаронного теста при растяжении (кПа). Расчёт провести в Excel или SimInTech.
9. По экспериментальным данным моделирования адгезионных свойств теста построить регрессионную модель зависимости адгезионной прочности y (кПа) от нагрузки контактирования x (Н). Данные: x = {300, 500, 700, 900, 1100, 1300, 1500, 1700}, y = {4,8, 5,5, 7,2, 9,0, 9,8, 11,5, 13,2, 15,0}. Оценить качество модели.
10. Выполнить многофакторный дисперсионный анализ данных по выходу муки высоких сортов (x_1 — стекловидность зерна: 40% и 58%; x_2 — три разновидности сортового помола; по три наблюдения в каждой комбинации). Оценить влияние каждого фактора.

ВАРИАНТ 5

Теоретические вопросы

1. Опишите функции и возможности систем SCADA в пищевом производстве.
2. Как использовать базы данных для хранения и анализа информации о растительном сырье?
3. В чем заключается преимущество использования программного моделирования технологических процессов перед реальными экспериментами?
4. Опишите, как алгоритмы управления автоматизированным оборудованием обеспечивают оптимальные режимы работы.
5. Как цифровые инструменты могут помочь в анализе данных о качестве продукции?

Практические задания

6. Составить параметрическую схему производственного процесса «Сушка коротких макаронных изделий» и обосновать выбор параметров (температура, влажность, скорость воздуха, время и др.).
7. Провести предварительную обработку экспериментальных данных по выходу муки высоких сортов: вычислить выборочные характеристики, выполнить отсев грубых погрешностей и проверить гипотезу нормального распределения при уровне значимости p = 0,05.
8. Выполнить статистическую обработку результатов однофакторного дисперсионного анализа по влиянию вида муки на предел прочности макаронного теста при растяжении (кПа). Расчёт провести в Excel или SimInTech.

9. По экспериментальным данным моделирования адгезионных свойств теста построить регрессионную модель зависимости адгезионной прочности y (кПа) от влажности теста x (%). Данные: x = {38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52}, y = {3,0, 3,2, 3,6, 4,0, 4,2, 4,5, 4,9, 5,1}. Оценить качество модели.

10. Выполнить многофакторный дисперсионный анализ данных по выходу муки высоких сортов (x_1 — стекловидность зерна: 40% и 58%; x_2 — три разновидности сортового помола; по три наблюдения в каждой комбинации). Оценить влияние каждого фактора.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине Б1.В.02 «Цифровые технологии в области разработки продуктов питания из растительного сырья» нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме. Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе. Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя. После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	1-19	1-12	1-5

технологических линиях			

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Определите понятие «цифровая трансформация» в контексте пищевой промышленности.
2. Перечислите основные преимущества внедрения цифровых технологий в пищевую промышленность.
3. Какие ключевые технологии входят в концепцию Industry 4.0?
4. Какие программные инструменты используются для обработки данных, полученных в результате анализа растительного сырья?
5. Как визуализация данных помогает в интерпретации результатов анализа?
6. Опишите, как цифровые технологии могут помочь в обеспечении качества и безопасности растительного сырья.
7. Приведите примеры цифровых инструментов, используемых для мониторинга качества сырья на разных этапах цепочки поставок.
8. Определите понятие математического моделирования технологических процессов в пищевой промышленности.
9. Какие программные инструменты используются для разработки рецептур новых продуктов?
10. Как цифровые методы оптимизации рецептур помогают улучшить качество продукции?
11. Опишите возможности использования систем автоматизированного проектирования (CAD) для моделирования технологического оборудования.
12. В чем заключается преимущество использования программного моделирования технологических процессов перед реальными экспериментами?
13. Опишите, как алгоритмы управления автоматизированным оборудованием обеспечивают оптимальные режимы работы.
14. Как использование баз данных помогает в управлении производственным процессом?
15. Объясните роль облачных технологий в автоматизации и управлении пищевым производством.
16. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с автоматизированными системами в пищевой промышленности?
17. Приведите примеры автоматизированных систем, используемых в различных стадиях производства продуктов питания из растительного сырья.
18. Какие преимущества дает использование блокчейн технологии для обеспечения безопасности пищевых продуктов?
19. Как цифровые инструменты могут помочь в анализе данных о качестве продукции?

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Составить параметрическую схему производственного процесса и обосновать выбор параметров непрерывное дозирование муки на замес теста.

Вариант 2. Брожение теста.

Вариант 3. Окончательная расстойка тестовых заготовок.

Вариант 4. Выпечка тестовых заготовок.

Вариант 5. Сушка коротких макаронных изделий.

Вариант 6. Прессование макаронных изделий.

Вариант 7. Уваривание карамельного сиропа.

Вариант 8. Приготовление помадной массы

2. Моделируется процесс резания конфет пластинчатым ножом. В качестве функции отклика y принято максимальное удельное усилие резания конфетного жгута пластинчатым ножом (кН/м); в качестве независимой переменной x – скорость резания (мм/мин). Результаты эксперимента представлены ниже:

x, мм/мин 25 50 75 100 125 150 175 200

y, кН/м 4,0 4,2 4,3 4,4 4,45 4,48 4,49 4,5.

3. Моделируются реологические свойства помадной массы. В качестве функции отклика y принята скорость сдвига помадной массы (с-1); в качестве независимой переменной x – напряжение сдвига (Па). Результаты опыта представлены ниже:

x, Па 600 800 1000 1400 1600 1700 1800 1900

y, с-1 2 4 10 23 38 50 70 100.

4. Моделируются адгезионные свойства теста. В качестве функции отклика y принята адгезионная прочность теста (кПа); в качестве независимой переменной x – продолжительность контактирования (мин). Результаты представлены ниже:

x, мин 0 30 60 90 120 150 180 210

y, кПа 4,3 5,8 7,1 9,2 9,5 11,0 13,4 14,9.

5. Моделируются адгезионные свойства теста. В качестве функции отклика y принята адгезионная прочность теста (кПа); в качестве независимой переменной x – нагрузка контатирования (Н). Результаты даны ниже:

x, Н 300 500 700 900 1100 1300 1500 1700

y, кПа 4,8 5,5 7,2 9,0 9,8 11,5 13,2 15,0.

6. Моделируются адгезионные свойства теста. В качестве функции отклика y принята адгезионная прочность теста (кПа); в качестве независимой переменной x – влажность теста (%). Результаты опыта представлены ниже:

x, % 38 40 42 44 46 48 50 52

y, кПа 3,0 3,2 3,6 4,0 4,2 4,5 4,9 5,1.

7. Моделируются структурно-механические свойства карамели. В качестве функции отклика y принята плотность карамели (кг/дм3); в качестве независимой переменной x – содержания начинки (%). Результаты эксперимента представлены ниже:

x, % 20 22 24 26 28 30 32 34

y, кг/см3 2,6 1,5 1,1 1,0 0,8 0,6 0,43 0,19.

8. Моделируется процесс замеса теста. В качестве функции отклика y принята температура теста (°С), в качестве независимой переменной x – продолжительность замеса (с). Результаты эксперимента представлены ниже:

x, с 0 25 50 75 100 125 150 175

y, °С 24,0 27,0 28,0 29,0 29,5 30,0 31,0 32,0.

9. Моделируются реологические свойства ржаной закваски. В качестве функции отклика y принята вязкость ржаной закваски y (Па×с), в качестве независимой переменной x – плотность закваски (кг/м3). Результаты даны ниже:

x, кг/м3 750 775 800 825 850 875 900 925

y, Па.с 2,25 2,30 2,35 2,50 2,65 2,80 3,05 3,30.

10. Моделируются адгезионные свойства теста. В качестве функции отклика y принята адгезионная прочность теста (кПа); в качестве независимой переменной x – продолжительность обдувки теста воздухом (мин). Результаты опыта представлены ниже:

x, мин 0,25 0,50 0,75 1,00 1,25 1,50 1,75 2,00

y, кПа 3,0 3,2 3,6 4,0 4,2 4,5 4,9 5,1.

11. Моделируются структурно-механические свойства карамели. В качестве функции отклика y принята плотность карамели (кг/дм3); в качестве независимой переменной x – содержания начинки (%). Результаты эксперимента представлены ниже:

x, % 20 22 24 26 28 30 32 34

y, кг/см3 2,6 1,5 1,1 1,0 0,8 0,6 0,43 0,19.

12. Моделируется процесс замеса теста. В качестве функции отклика y принята температура теста (°C), в качестве независимой переменной x – продолжительность замеса (с). Результаты эксперимента представлены ниже:

x, с 0 25 50 75 100 125 150 175

y, °C 24,0 27,0 28,0 29,0 29,5 30,0 31,0 32,0.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

Использование программных средств для анализа данных и поиска оптимальных рецептур; ведение организационной работы по внедрению цифровых технологий производства новых продуктов питания с применением программных продуктов (MS Project, SimInTech)

Задание 1

Разработайте математическую модель биохимических изменений при ферментативной обработке растительного сырья (например, гидролиз крахмала амилазой или гидролиз белков протеазой). Модель должна включать:

- Экспериментальные данные (минимум 10–15 точек)
- Определение кинетических параметров (константа скорости, порядок реакции)
- Построение зависимостей в Excel или Python
- Валидацию модели
- Рекомендации по оптимизации условий

Критерии оценки:

- Обоснованность выбора модели
- Корректность расчётов
- Точность аппроксимации экспериментальных данных ($R^2 > 0,95$)
- Интерпретация кинетических параметров
- Практическая применимость рекомендаций

Задание 2

Используя программный инструмент MS Excel или SimInTech, разработайте симуляционную модель процесса тепловой обработки растительного сырья (например, варка, пастеризация). Модель должна включать:

- Уравнение теплопроводности для описания распределения температуры
- Параметры теплопередачи (теплоёмкость, теплопроводность, коэффициент конвекции)
- Изменение биохимических свойств при температурной обработке
- Расчёт времени обработки для достижения целевого качества
- Анализ влияния параметров на результат

Критерии оценки:

- Корректность математической модели
- Правильность использования программного инструмента
- Валидация модели на экспериментальных данных
- Анализ результатов и выводы
- Практическое применение модели

Задание 3

Разработайте оптимальную рецептуру нового продукта питания из растительного сырья, используя программные средства для анализа данных (Excel, Python или специализированные инструменты). Процесс должен включать:

- Определение целевых показателей качества (органолептические, физико-химические, микробиологические)
- Выбор ингредиентов и их диапазонов варьирования
- Проведение экспериментов согласно плану дизайна экспериментов (минимум 10–15 рецептур)
- Статистическую обработку результатов
- Построение регрессионных моделей зависимостей показателей качества от состава рецептуры
- Использование методов оптимизации для поиска оптимального состава
- Верификацию оптимальной рецептуры

Критерии оценки:

- Обоснованность целевых показателей
- Правильность планирования экспериментов
- Корректность статистической обработки
- Качество построенных моделей ($R^2 > 0,90$)
- Адекватность выбранного метода оптимизации
- Практическая реализуемость рецептуры

Задание 4

Используя программный инструмент SimInTech, разработайте систему управления технологическим процессом производства продукта из растительного сырья. Система должна включать:

- Описание динамической системы (дифференциальные уравнения, описывающие процесс)
- Параметры системы и их диапазоны
- Алгоритмы управления (ПИД-регулятор, пороговое управление и др.)
- Моделирование работы системы при различных возмущениях
- Анализ эффективности управления
- Рекомендации по настройке контроллера

Критерии оценки:

- Правильность описания динамической системы
- Корректность использования SimInTech
- Адекватность выбранного алгоритма управления
- Анализ качества управления
- Практическое применение результатов

Задание 5

Разработайте план внедрения цифровых технологий для производства нового продукта питания на автоматизированной технологической линии, используя программный инструмент MS Project. План должен включать:

- Описание текущего состояния и цели внедрения
- Список всех задач и подзадач (минимум 30–40 задач)
- Определение длительности каждой задачи
- Определение зависимостей между задачами
- Назначение ресурсов (людей, оборудования)
- Расчёт сметы затрат
- Построение диаграммы Ганта
- Анализ критического пути
- Определение рисков и мер по их минимизации

Критерии оценки:

- Полнота и логичность плана проекта
- Реалистичность оценок длительности и затрат
- Правильность определения зависимостей
- Эффективное использование ресурсов
- Корректность расчётов в MS Project
- Практическая применимость плана

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого, промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из		

растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие из перечисленных программных инструментов используются для моделирования биохимических процессов при производстве продуктов из растительного сырья? 1) MATLAB 2) Adobe Photoshop 3) Microsoft Word 4) 1С:Бухгалтерия Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 MATLAB — универсальная среда для математического моделирования и анализа данных, позволяет разрабатывать сложные модели кинетики биохимических реакций, реализовывать алгоритмы оптимизации рецептур.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие из перечисленных биохимических процессов происходят при ферментативной обработке растительного сырья? Варианты ответов: 1) Плавление льда при таянии 2) Гидролиз полисахаридов под действием амилаз 3) Кипение воды 4) Испарение растворителя Ответ: _____ Обоснование:	2 Гидролиз полисахаридов под действием амилаз — биохимический процесс, ферменты амилазы катализируют расщепление крахмала на более простые сахара, что увеличивает сладость и переваримость продукта.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие из следующих методов используются для определения кинетических параметров биохимических реакций при разработке моделей технологических процессов? Варианты ответов: 1) Метод архитектурного проектирования 2) Метод критического пути 3) Метод SWOT-анализа 4) Дифференциальный метод определения порядка реакции Ответ: _____ Обоснование:	4 Дифференциальный метод определения порядка реакции — используется для определения порядка реакции по отношению к каждому компоненту путём построения графиков
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие из перечисленных показателей качества растительного сырья можно определить с помощью цифровых методов анализа? Варианты ответов:	1356 Содержание влаги с использованием NIR-спектроскопии — вода имеет характерные полосы поглощения в инфракрасной

<table>
<tr><td></td><td>1) Содержание влаги (NIR-спектроскопия)
2) Цвет произведённого продукта (визуальный осмотр)
3) Содержание белков (HPLC, NIR-спектроскопия)
4) Форма зёрна (измерение линейкой)
5) Содержание жиров (HPLC, газовая хроматография)
6) Содержание углеводов (HPLC, спектрофотометрия)

Ответ:
_____
Обоснование:
_____
_____</td><td>области спектра, позволяет быстро (менее 1 минуты) определить влаживость.
Содержание белков с использованием HPLC и NIR-спектроскопии — HPLC позволяет разделить и идентифицировать отдельные белки и аминокислоты, NIR-спектроскопия позволяет быстро оценить общее содержание белка.
Содержание жиров с помощью HPLC и газовой хроматографии — оба метода позволяют определить жирнокислотный состав и общее содержание липидов.
Содержание углеводов с использованием HPLC и спектрофотометрии — HPLC позволяет разделить различные углеводы, спектрофотометрия.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.
Сегодня стремительно развивается применение различных роботов в пищевой индустрии, что обусловлено следующими факторами:
1) освобождение рабочей силы на производстве от тяжелого и монотонного труда;
2) возмещение недостатка или замена квалифицированных рабочих;
3) отсутствие влияния на роботов различных вредных факторов при их работе в неблагоприятной экологической обстановке;
4) монотонные технологические операции всегда более точны при их выполнении роботом по отношению к рабочему персоналу;
5) качество получаемой продукции от роботов в разы выше;
6) качество получаемой продукции от роботов в разы ниже.
Ответ:
_____
Обоснование:</td><td>1234
Факторы, обуславливающие применение роботов в пищевой индустрии: освобождение рабочих от тяжелого и монотонного труда, замена квалифицированных рабочих, отсутствие влияния на роботов различных вредных факторов, монотонные технологические операции более точны при их выполнении роботом</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между программными инструментами и их основными функциями при разработке технологий производства продуктов из растительного сырья:
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td colspan="2">Понятие</td><td colspan="2">Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>MATLAB</td><td>А</td><td>Имитационное моделирование</td></tr></table></td><td>1В2Д3А4Б</td></tr>
</table>

			динамических систем, разработка систем управления
2	MS Excel	Б	Решение дифференциальных уравнений в частных производных, моделирование тепло- и массопередачи
3	SimInTech	В	Математическое моделирование, разработка алгоритмов, анализ данных
4	COMSOL	Г	Язык программирования универсального назначения для моделирования, анализа данных, визуализации
		Д	Табличный процессор для обработки данных, расчётов, построения графиков

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7

Прочитайте текс и установите соответствие.

Установите соответствие между критическими контрольными точками (ККТ) при производстве продуктов из растительного сырья и методами их контроля:

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Понятие		Определение	
1	Входной контроль качества сырья	А	Контроль температуры, времени обработки, проверка инактивации микроорганизмов
2	Ферментативная обработка	Б	Измерение влажности воздуха, температуры хранилища, мониторинг микробиологических показателей
3	Тепловая обработка	В	Проверка физико-химических параметров (влага, белок, жир), микробиологический анализ
4	Дозирование ингредиентов	Г	Контроль активности ферментов, pH, температуры, времени инкубации
		Д	Проверка точности дозирования (весовой или объёмный контроль), калибровка дозирующего оборудования

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

1В2Г3А4Д

<table>
<tr><td></td><td><table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между типами биохимических реакций и их характеристиками при переработке растительного сырья:
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:<table><tr><td colspan="2">Понятие</td><td colspan="2">Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>Ферментативная реакция первого порядка</td><td>А</td><td>Скорость не зависит от концентрации субстрата (фермент насыщен), скорость постоянна</td></tr><tr><td>2</td><td>Ферментативная реакция нулевого порядка</td><td>Б</td><td>Разрушение вторичной и третичной структуры белка под влиянием температуры, pH, механического воздействия</td></tr><tr><td>3</td><td>Реакция денатурации белков</td><td>В</td><td>Скорость пропорциональна концентрации субстрата, характеризуется константой скорости k</td></tr><tr><td>4</td><td>Реакция окисления липидов</td><td>Г</td><td>Присоединение кислорода к ненасыщенным жирным кислотам, образование перекисей и альдегидов, причина прогоркания</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Расщепление гликозидных связей с образованием глюкозы и других простых сахаров</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>1В2А3Б4Г</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Установите соответствие между компонентами системы управления производством и их функциями:
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:<table><tr><td colspan="2">Понятие</td><td colspan="2">Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>SCADA система</td><td>А</td><td>Мониторинг и визуализация технологических процессов, управление оборудованием в реальном времени</td></tr><tr><td>2</td><td>PLC (программируемый логический контроллер)</td><td>Б</td><td>Управление данными лабораторных анализов, ведение протоколов испытаний, контроль качества</td></tr><tr><td>3</td><td>MES (Manufacturing Execution System)</td><td>В</td><td>Управление отдельными контроллерами и исполнительными механизмами, обработка входных сигналов от датчиков</td></tr></table></td><td>1А2В3Д4Б</td></tr>
</table>

	4 LIMS (Laboratory Information Management System) — Г — Управление всеми бизнес-процессами (финансы, снабжение, продажи, управление персоналом) Д — Управление производством в реальном времени, планирование, отслеживание выполнения заказов, управление ресурсами Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4 | | |	
10	Установите соответствие между показателями качества готовой продукции и методами их измерения: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: Понятие — Определение 1 Содержание влаги — А — Сенсорный анализ (дегустация, анализ органолептических свойств) 2 Органолептические свойства (вкус, аромат) — Б — Реология, вискозиметрия, определение индекса текучести 3 Содержание микроэлементов (Fe, Zn, Ca) — В — Атомная абсорбционная спектрометрия (ААС), HPLC, ICP-MS 4 Микробиологическая чистота — Г — Посев на питательные среды, подсчёт колоний микроорганизмов Д — Гравиметрический метод (высушивание при 105°C), Karl Fischer титрование Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4 | | |	1Д2А3В4Г
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов разработки новой технологии производства продукта из растительного сырья: 1)Оптимизация рецептуры путём дизайна экспериментов 2)Анализ рынка и выбор концепции продукта 3)Разработка математических моделей технологического процесса 4)Калибровка и валидация моделей на экспериментальных данных Запишите соответствующую последовательность	2134

	цифр слева направо: | | | | |	
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов оптимизации рецептуры нового продукта с использованием программных инструментов: 1) Сбор и организация экспериментальных данных в базе данных 2) Статистический анализ результатов и построение регрессионных моделей 3) Определение целевых показателей качества и диапазонов варьирования компонентов 4) Проведение серии экспериментов согласно плану дизайна экспериментов Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	3412
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов валидации математической модели биохимического процесса: 1) Разработка математической модели наоснове теоретических знаний о механизме процесса 2) Проведение экспериментов при различных условиях (варьирование параметров) для получения верификационных данных 3) Определение критериев адекватности модели (допустимая ошибка, $R^2 > 0,95$) 4) Сравнение предсказаний модели с экспериментальными данными 5) Рассчёт коэффициентов модели путём минимизации ошибки на обучающем наборе данных Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	13542
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов внедрения цифровой системы управления на производстве: 1. Закупка и установка датчиков, контроллеров и оборудования управления 2. Анализ текущего состояния производства и определение целей внедрения 3. Разработка алгоритмов управления и процедур контроля в программном инструменте (SimInTech, MATLAB) 4. Тестирование системы на пилотном производстве и коррекция параметров 5. Интеграция системы управления с существующим оборудованием и системами (MES, SCADA) Запишите соответствующую последовательность цифр	23154

	слева направо: | | | | | |	
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов исследования влияния факторов на качество продукта при дизайне экспериментов: 1. Выбор типа плана экспериментов (полный факторный, дробный факторный, Бокса-Бенкена) 2. Определение факторов, их диапазонов и уровней варьирования 3. Выбор функции отклика (целевого показателя качества) 4. Проведение серии экспериментов в соответствии с планом 5. Построение регрессионной модели зависимости отклика от факторов 6. Анализ главных эффектов и эффектов взаимодействия факторов Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	321456
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите процесс разработки математической модели биохимических процессов при производстве продукта из растительного сырья. Включите в описание: - Виды исходных данных, необходимых для разработки модели - Основные этапы разработки модели - Методы определения кинетических параметров - Подходы к валидации и верификации модели - Практическое применение модели в управлении технологическим процессом Ответ: _____ _____	Основные этапы разработки модели: анализ механизма биохимического процесса; формулирование дифференциальных уравнений; определение начальных и граничных условий; параметризация модели; численное решение уравнений
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Разработайте план проекта по внедрению системы цифрового управления на производстве по переработке растительного сырья. Укажите основные этапы реализации проекта Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Основные этапы: подготовка и планирование; анализ текущего состояния; выбор и закупка оборудования; разработка алгоритмов управления; установка и интеграция системы; запуск в промышленном режиме
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Перечислите три недостатка роботизации	Недостатки: высокие первоначальные затраты на приобретение и внедрение

	технологических процессов на пищевом предприятии. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	роботов; сложность внедрения роботов в существующие процессы; необходимость обслуживания роботов.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите процедуру проведения анализа влияния факторов на качество продукта из растительного сырья. Ответ: _____ _____	Процедура проведения: подготовка сырья и ингредиентов; проведение экспериментов в определённом порядке; контроль параметров процесса; анализ продукции; документирование результатов
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите процедуру действий определения системы контроля качества и безопасности продукции, интегрирующую традиционные методы анализа и цифровые технологии (спектроскопия, HPLC, LIMS, системы мониторинга). Ответ: _____ _____	Процедуры действий: выявление отклонения; остановка производства ; коррекция параметров; контроль повторных образцов; документирование и анализ причин

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа

	3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.03 Система менеджмента качества перерабатывающих предприятий

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Заведующий кафедрой Е.Н. Ефремова

подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ

Зав кафедрой _____ Е.Н. Ефремова

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова

подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

1 Вариант

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	В соответствии с теологической теорией основным источником права является: 1) Государственная власть. 2) Естественные права личности. 3) Высший разум. 4) Общество.	3) Высший разум
2	Какие из перечисленных норм не относятся к источникам права? 1) Моральные нормы. 2) Правовой прецедент. 3) Правовой обычай. 4) Нормативно-правовой акт.	1) Моральные нормы
3	Отрасль права – это: 1) Совокупность всех правовых норм, составляющих законодательную конструкцию правовой системы. 2) Совокупность норм и институтов права, регулирующих определенный вид общественных отношений. 3) Совокупность правовых норм, регулирующих узкий круг однородных общественных отношений. 4) Правило поведения, устанавливаемое или санкционируемое государством.	2) Совокупность норм и институтов права, регулирующих определенный вид общественных отношений
4	Институт права – это: 1) Совокупность всех правовых норм, составляющих законодательную конструкцию правовой системы. 2) Совокупность норм и институтов права, регулирующих определенный вид общественных отношений. 3) Совокупность правовых норм, регулирующих узкий круг однородных общественных отношений. 4) Правило поведения, устанавливаемое или санкционируемое государством.	3) Совокупность правовых норм, регулирующих узкий круг однородных общественных отношений.
5	Диспозиция правовой нормы – это: 1) Указание на условия применения правовой нормы. 2) Указание на меры государственного воздействия за неисполнение правовой нормы. 3) Указание на конкретное право или обязанность лица, находящегося под действием правовой нормы. 4) Указание на вид общественных отношений, регулируемых правовой нормой.	3) Указание на конкретное право или обязанность лица, находящегося под действием правовой нормы.
6	Санкция правовой нормы – это: 1) Указание на условия применения правовой нормы. 2) Указание на меры государственного воздействия за неисполнение правовой нормы. 3) Указание на конкретное право или обязанность лица, находящегося под действием правовой нормы. 4) Указание на вид общественных отношений, регулируемых правовой нормой.	2) Указание на меры государственного воздействия за неисполнение правовой нормы.

7	Гипотеза правовой нормы – это: 1) Указание на условия применения правовой нормы. 2) Указание на меры государственного воздействия за неисполнение правовой нормы. 3) Указание на конкретное право или обязанность лица, находящегося под действием правовой нормы. 4) Указание на вид общественных отношений, регулируемых правовой нормой.	1) Указание на условия применения правовой нормы.
8	Какие из перечисленных норм права являются императивными? 1) Нормы, предоставляющие конкретное право. 2) Нормы, содержащие несколько вариантов возможного поведения. 3) Нормы, рекомендующие тот или иной вариант поведения. 4) Нормы, содержащие единственно возможный вариант поведения.	4) Нормы, содержащие единственно возможный вариант поведения.
9	Какие из перечисленных норм права являются диспозитивными? 1) Нормы, предоставляющие конкретное право. 2) Нормы, содержащие несколько вариантов возможного поведения. 3) Нормы, рекомендующие тот или иной вариант поведения. 4) Нормы, содержащие единственно возможный вариант поведения.	2) Нормы, содержащие несколько вариантов возможного поведения
10	Объектом правоотношений являются: 1) Граждане. 2) Юридические лица. 3) Материальные или духовные блага. 4) Государство.	3) Материальные или духовные блага

2 Вариант

1.	Субъектами правоотношений являются: 1) Граждане. 2) Материальные или духовные блага. 3) Действия и результаты действий. 4) Личные неимущественные права.	1) Граждане
2.	Какой из указанных юридических фактов является событием? 1) Вступление в брак. 2) Смерть гражданина. 3) Гражданский договор. 4) Решение суда.	2) Смерть гражданина
3.	Какой из указанных юридических фактов является деянием? 1) Рождение. 2) Смерть гражданина. 3) Вступление в брак. 4) Стихийное бедствие.	3) Вступление в брак
4.	Какие из перечисленных юридических деяний относятся к многосторонним актам? 1) Участие граждан в выборах и референдумах. 2) Избрание на выборную должность. 3) Решение суда по конкретному делу. 4) Гражданские сделки.	4) Гражданские сделки
5.	Что означает понятие «деликт»? 1) Правомерное деяние. 2) Неправомерное деяние, влекущее возмещение вреда. 3) Юридический акт. 4) Гражданский договор.	2) Неправомерное деяние, влекущее возмещение вреда

6.	Объект правонарушения – это: 1) Конкретный вид общественных отношений, которым причиняется вред. 2) Внутренняя характеристика правонарушения, выражающая психическое отношение правонарушителя к совершенному деянию. 3) Вменяемое, дееспособное лицо, совершившее правонарушение. 4) Внешняя характеристика правонарушения, включающая в себя само деяние, последствия и причинную связь между ними.	1) Конкретный вид общественных отношений, которым причиняется вред
7.	Деяние признается совершенным с косвенным умыслом, если: 1) Лицо сознавало свои действия, предвидело последствия и желало их наступления. 2) Лицо сознавало свои действия, предвидело последствия, не желало, но сознательно их допускало. 3) Лицо сознавало свои действия, не предвидело последствий, но в силу своих служебных обязанностей обязано было их предвидеть. 4) Лицо сознавало свои действия, предвидело наступление последствий, но легкомысленно рассчитывало их преодолеть.	2) Лицо сознавало свои действия, предвидело последствия, не желало, но сознательно их допускало
8.	Укажите, какое из перечисленных государств НЕ является по форме правления парламентской монархией. 1) Норвегия. 2) Иордания. 3) Япония. 4) Дания.	2) Иордания
9.	Какой из указанных признаков является характерным для государств с тоталитарным политическим режимом? 1) Наличие разделения властей. 2) Многопартийность. 3) Отсутствие политических свобод. 4) Парламентаризм.	3) Отсутствие политических свобод
10.	Под формой правления понимается: 1) Порядок организации и деятельности высших органов государственной власти. 2) Способ организации исполнительной власти в государстве. 3) Порядок распределения власти между государством и его составными частями. 4) Все ответы верны.	1) Порядок организации и деятельности высших органов государственной власти

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Система менеджмента качества перерабатывающих предприятий» (Б1.В.03). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для доклада (сообщения)

Раздел 1. Показатели качества пищевых продуктов

Тема 1. Сущность и основные понятия дисциплины. Физические единицы как объект измерения

1. Маркировка продукции знаком обращения на рынке.
2.Стандартизация, объекты стандартизации.
3.Параметрическая стандартизация.
4.Унификация продукции.
5.Комплексная, опережающая стандартизация.
6.Государственная система стандартизации.
7. Обязательная сертификация
8. Добровольная сертификация
9. Декларирование соответствия
10. Правовые основы стандартизации, метрологии
11. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента
12.Порядок разработки и утверждения национальных стандартов
13. Выбор количества измерений. Измерения одно и многократные.
14. Государственный метрологический надзор.

Тема 3. Стандартизация, метрология и сертификация пищевой продукции

1. Сущность, правовые основы сертификации.
2.Виды сертификации.
3.Способы информирования о соответствии.
4.Принципы сертификации в РФ.
5.Схемы сертификации и схемы декларирования в РФ.
6.Порядок проведения сертификации продукции.
7.Сертификация производства.
8. Маркировка продукции знаком обращения на рынке.

9.Стандартизация, объекты стандартизации.
10.Параметрическая стандартизация.
11.Унификация продукции.
12.Комплексная, опережающая стандартизация.
13.Государственная система стандартизации.
14. Обязательная сертификация
15. Добровольная сертификация
16. Декларирование соответствия

Раздел 2. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками
Тема 4. Организация работ в системе ХАССП

1. Проблемы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Разработка и внедрение СМК в предприятиях общественного питания.
2. Проблемы адаптации и внедрения концепции ХАССП на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.
3. Проблемы реализации стандартов ИСО серии 22000 на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.
4. Современное представление о безопасности пищевой и кулинарной продукции.
5. Концепция ХАССП – важнейший метод решения проблемы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. Проблемы привлечения GMP в технологические процессы выработки пищевой и кулинарной продукции.
7. Менеджмент качества на предприятиях общественного питания.
8. Акцент на потребителя в TQM.
9. Процессный подход в СМК.
10. Системный подход в СМК.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам доклада (сообщение)

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	оценивается доклад (сообщение), содержание которого основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложен логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно
«Хорошо»	оценивается доклад (сообщение), основанное на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Обучающийся твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.
«Удовлетво-рительно»	оценивается доклад (сообщение), который базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.
«Неудовлетво-рительно»	оценивается доклад (сообщение), в котором обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке докладов (сообщений)

Доклад (сообщение) – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической или научно-исследовательской темы. Цель

выполнения доклада (сообщения) состоит в том, чтобы научить обучающихся связывать теорию с практикой, пользоваться литературой, статистическими данными, привить умение публично излагать сложные вопросы.

Работа обучающегося над докладом (сообщением) состоит из следующих этапов: выбор темы, накопление информационного материала, подготовка доклада (сообщения), выступление на семинаре.

Прежде чем приступить к подбору соответствующей литературы, целесообразно наметить общий предварительный план доклада (сообщения).

План не следует излишне детализировать. В нем перечисляются основные (центральные) вопросы темы в логической последовательности. Перечень основных вопросов заканчивается краткими выводами, которые представляют обобщение важнейших положений, выдвинутых и рассмотренных в докладе (сообщении). При работе над докладом (сообщением) необходимо внимательно изучить соответствующую теме литературу, включая монографии, статистические сборники, а также материалы, публикуемые в журналах и сети Интернет.

Когда обучающийся в достаточной степени накопил и изучил материал по соответствующей теме, он принимается за его систематизацию. Внимательно перечитывая свой конспект, обучающийся располагает материал в той последовательности, которая представляется ему наиболее стройной и целесообразной. Одновременно обучающийся фиксирует собственные мысли, которые он считает нужным изложить в тексте доклада (сообщения).

Основному тексту в докладе (сообщении) предшествует введение. В нем необходимо показать значение, актуальность рассматриваемой проблемы, обоснованность причины выбора темы. В основной части работы большое внимание следует уделить глубокому теоретическому освещению как темы в целом, так и отдельных ее вопросов, правильно увязать теоретические положения с практикой, конкретным фактическим и цифровым материалом. Представление доклада (сообщения) должно иметь мультимедийное сопровождение.

После обсуждения доклада (сообщения) в группе работа обучающегося оценивается преподавателем.

Тестовые задания

Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции

Тема 2. Международные системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

1. Документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации – это:

+ а) документ национальной системы стандартизации
- б) информационно-технический справочник
- в) национальная система стандартизации
- г) национальный стандарт

2. Документ национальной системы стандартизации, утвержденный федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации, содержащий систематизированные данные в определенной области и включающий в себя описание технологий, процессов, методов, способов, оборудования и иные данные – это:

- а) документ национальной системы стандартизации
+ б) информационно-технический справочник
- в) национальная система стандартизации
- г) национальный стандарт

3. Механизм обеспечения согласованного взаимодействия участников работ по стандартизации на основе принципов стандартизации с использованием нормативно-правового, информационного, научно-методического, финансового и иного ресурсного обеспечения – это:

- а) документ национальной системы стандартизации
- б) информационно-технический справочник
+ в) национальная система стандартизации
- г) национальный стандарт

4. Документ по стандартизации, который разработан техническим комитетом по стандартизации или проектным техническим комитетом по стандартизации, утвержден федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации и в котором для всеобщего применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации – это:
- а) документ национальной системы стандартизации
- б) информационно-технический справочник
- в) национальная система стандартизации
+ г) национальный стандарт
5. Продукция (работы, услуги), процессы, системы менеджмента, терминология, условные обозначения, исследования (испытания) и измерения (включая отбор образцов) и методы испытаний, маркировка, процедуры оценки соответствия и иные объекты; – это:
+ а) объект стандартизации
- б) субъект стандартизации
- в) предмет стандартизации
- г) все вышеперечисленное
6. Документ по стандартизации, распределяющий технико-экономическую и социальную информацию в соответствии с ее классификацией (классами, группами, видами и другим) и являющийся обязательным для применения в государственных информационных системах и при межведомственном обмене информацией в порядке, установленном федеральными законами и иными нормативными правовыми актами РФ; – это:
- а) объект стандартизации.
+ б) общероссийский классификатор технико-экономической и социальной информации.
- в) основополагающий национальный стандарт.
- г) правила стандартизации.
7. Национальный стандарт, разработанный и утвержденный федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации, устанавливающий общие положения, касающиеся выполнения работ по стандартизации, а также виды национальных стандартов – это:
- а) объект стандартизации.
- б) общероссийский классификатор технико-экономической и социальной информации.
+ в) основополагающий национальный стандарт.
- г) правила стандартизации.
8. Документ национальной системы стандартизации, разработанный и утвержденный федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации, содержащий положения организационного и методического характера, которые дополняют или конкретизируют отдельные положения основополагающих национальных стандартов, а также определяют порядок и методы проведения работ по стандартизации и оформления результатов таких работ – это:
- а) объект стандартизации.
- б) общероссийский классификатор технико-экономической и социальной информации.
- в) основополагающий национальный стандарт.
+ г) правила стандартизации.
9. Документ по стандартизации, который разработан техническим комитетом по стандартизации или проектным техническим комитетом по стандартизации, утвержден федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации и в котором для всеобщего применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации на ограниченный срок – это:
- а) объект стандартизации.
+ б) предварительный национальный стандарт.
- в) основополагающий национальный стандарт.
- г) правила стандартизации.
10. Документ национальной системы стандартизации, утвержденный федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации и содержащий информацию организационного и методического характера, касающуюся проведения работ по стандартизации и способствующую применению соответствующего национального стандарта – это:
+ а) рекомендации по стандартизации.

- б) предварительный национальный стандарт.
- в) основополагающий национальный стандарт.
- г) правила стандартизации.

Тема 5. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

1. Международный стандарт управления качеством
а) серия стандартов ISO 9000
б) серия стандартов ISO 22000
в) серия стандартов ISO 2000
г) серия стандартов ISO 8000
2. Сколько уровней документации определяет СМК:
а) Один
б) Два
в) Три
г) Четыре
3. Ряд взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входные данные в выходные данные это:
а) Аудит
б) Процесс
в) Контроль
г) Система менеджмента
4. Процедура это:
а) действие третьей стороны, доказывающие, что продукция, процесс или услуга прошли процесс идентификации
б) определенный способ выполнения деятельности или процесса
в) инструкция для определенного работника
г) все указанное верно
5. Кем или в каком документе было сформулировано такое определение? Качество - степень, в которой совокупность присущих характеристик выполняет требования или ожидания.
а) Аристотелем
б) Гегелем
в) ISO 9001-2001
г) В Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6. Риски для определения критических точек контроля могут быть:
а) Биологические, физические, санитарные
б) Биологические, физические, химические
в) Химические, физические, личностные
г) Санитарные, нормативные
7. Процесс верификации это
а) Подтверждение качества продукции
б) Подтверждение безопасности продукции
в) Подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования приняты
г) Подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования не приняты
8. К обязательным процедурам не относится:
а) Управление документами
б) Управление оборудованием для мониторинга
в) Управление несоответствующей продукцией
г) Управление персоналом
9. Критическая контрольная точка (ККТ)
а) Запись контролирующего оборудования
б) Место проведения анализа
в) Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

г) Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
10. 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

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения тестовых заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
(5-4 баллов)	Обучающийся демонстрирует совершенное знание основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике, владеет навыками анализа и систематизации информации по соответствующей теме
(3-2 баллов)	Обучающийся демонстрирует знание большей части основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике в отдельных сферах профессиональной деятельности, владеет основными навыками анализа и систематизации информации по соответствующей теме
(2-1 баллов)	Обучающийся демонстрирует достаточное знание основных теоретических положений, умеет использовать полученные знания для решения основных практических задач в отдельных сферах профессиональной деятельности, частично владеет основными навыками анализа и систематизации информации по соответствующей теме.
(0 баллов)	Обучающийся демонстрирует отсутствие знания основных теоретических положений, не умеет применять полученные знания на практике, не владеет навыками анализа и систематизации информации по соответствующей теме

Методические рекомендации обучающимся по выполнению тестовых заданий

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к тестированию обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется баллами в диапазоне 0-5. Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: Б= В/О ×100%, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Основной состав документации СМК.
Задание 2. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
Задание 3. Классификация видов и методов контроля качества продукции.

Вариант 2
Задание 1. Основные этапы разработки и внедрения СМК.
Задание 2. Требования при составлении различных разделов технических условий: «Требования к качеству и безопасности», «Правила приемки», «Методы контроля», «Маркировка», «Упаковка», «Правила транспортирования и хранения» и др.
Задание 3. Аудит предприятия и каковы его этапы

Вариант 3
Задание 1. Разработка политики в области качества.
Задание 2. Содержание положений СМК в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9000:2008.
Задание 3. Достоинства и недостатки существующих подходов к проведению улучшений.

Вариант 4
Задание 1. Система сертификации продукции.
Задание 2. Нормативно-правовая база обеспечения качества.
Задание 3. Основные положения японской школы управления качеством.

Вариант 5
Задание 1. Особенности исследования кулинарной продукции характерны для различных групп (полуфабрикаты, готовые изделия и т.п.)
Задание 2. Разработка и утверждение сборников рецептур.
Задание 3. Классификация показателей качества продукции.

Вариант 6
Задание 1. Какова роль высшего руководства в СМК.
Задание 2. Основные статистические методы контроля и анализа качества продукции.
Задание 3. Разработка и утверждение технико-технологических карт.

Вариант 7
Задание 1. Контроль качества продукции из картофеля и овощей
Задание 2. Задачи предприятий по обеспечению выпуска качественной и безопасной продукции
Задание 3. Правила и порядок проведения органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции.

Вариант 8
Задание 1. Физико-химические методы контроля качества сельскохозяйственной продукции
Задание 2. Вклад российских ученых в развитие теории и практики управления качеством.
Задание 3. Цель постоянного улучшения деятельности организации.

Вариант 9
Задание 1. Национальные премии в области качества.
Задание 2. Применение статистических методов на отечественных предприятиях.
Задание 3. Европейская премия в области качества.

Вариант 10
Задание 1. Мотивация в управлении качеством.
Задание 2. Характеристика основных положений концепции Всеобщего управления качеством.

Задание 3. Дайте понятие сертификации и сущность современного этапа

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Система менеджмента качества перерабатывающих предприятий» (Б1.В.03) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование	Номер задания для проверки

компетенции	уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-3 Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	1-30	1-30	1-11

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»:

1. Дайте определения следующим терминам (согласно ИСО 9001:2015): качество, система менеджмента качества, менеджмент качества.
2. Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характеристика.
3. Основные принципы государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Каково документальное подтверждение надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов?
5. Каковы цели государственного регулирования качества продуктов и продовольственного сырья? Какими законодательными актами РФ нормируется деятельность государства а области регулирования качества и безопасности?
6. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
7. Назначение стандарта ИСО 9001:2015 «Системы менеджмента качества. Требования» Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
8. Иерархия документации системы менеджмента качеством.
9. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.
10. Принципы ХАССП.
11. Классификация опасных факторов.
12. Структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству.
13. Структура документации системы менеджмента качества. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
14. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.
15. Политика и цели предприятия в области качества.
16. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
17. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.
18. Способы оценивания системы менеджмента качества. Аудит.
19. Способы оценивания системы менеджмента качества. Анализ со стороны руководства.
20. Способы оценивания системы менеджмента качества. Самооценка.
21. Роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества.
22. Сертификация системы менеджмента качества.
23. Всеобщее управление качеством (TQM).
24. Нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов.
25. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
26. Определение критических точек контроля производства
27. Понятие критических пределов КТК. Принципы установления критических пределов
28. Принципы установления процедур мониторинга критических точек контроля.
29. Изложите суть процедуры установления корректирующих действий при выявлении выхода за критические пределы
30. В чем заключается проведение процедуры по верификации?

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»:

1. Стандартизация представляет собой деятельность:

1) по разработке НД
2) по сертификации

3) по разработке констант
4) по оценке товара

2. Межгосударственный стандарт имеет обозначение:
1) ОСТ
2) ТУ
3) ГОСТ
4) ГОСТ Р

3. Международные организации по стандартизации:
1) ГТО
2) ИСО
3) МГС
4) МОЗМ

4. Схемы сертификации услуг не содержат:
1) испытание партии продукции
2) оценку организации
3) проверку результата услуг
4) оценку мастерства исполнителя

5. Обязательная сертификация проводится:
1) по решению Центрального органа системы сертификации
2) по инициативе органа сертификации
3) в случаях предусмотренных законодательством РФ
4) по инициативе заявителей

6. Метод создания машин, приборов и оборудования из отдельных стандартных узлов, многократно используемых при создании различных изделий на основе геометрической и функциональной взаимозаменяемости.
1) Параметрическая стандартизация
2) Агрегирование
3) Симплификация
4) Типизация

7. Гиря относится к мерам:
1) однозначным
2) многозначным
3) сравнения
4) прямого действия

8. Линейка относится к мерам:
1) однозначным
2) многозначным
3) сравнения
4) прямого действия

9. Температура воздуха в градусах Фаренгейта определяется по шкале:
1) интервалов
2) отношений
3) порядка
4) наименований

10. Что подразумевается под принципом ориентированной на потребителя компании?
1) необходимость производства современной эффективной продукции;

2) понимание и выполнение требований потребителей;
3) установка тесных связей со своими постоянными клиентами.

11. В чём заключается основная роль руководства?
1) усиление вовлечённости сотрудников в процесс достижения целей руководства;
2) профессиональный уровень организации;
3) обеспечение эффективного стратегического развития компании.

12. Что подразумевается под принципом взаимовыгодных отношений с поставщиком?
1) улучшение ценности продукции, создаваемой обеими сторонами;
2) повышение способности каждой из сторон создавать полезный продукт;
3) усовершенствование степени готовности компании осуществлять выпуск продукции.

13. В чём заключается принцип непрерывного улучшения?
1) усовершенствование качества продукции как постоянная цель производителя;
2) постоянное совершенствование производственных средств;
3) непрерывное улучшение сведений и знаний, используя информационные носители.

14. Значение термина «Подход как к процессу»:
1) необходимость выявления процессов коммерческой деятельности компании;
2) осуществление управления процессами создания продукта самой организацией;
3) ресурсы контролируются подобно процессам с целью повышения продуктивности.

15. В чём заключается системный подход к менеджменту?
1) эффективность компании повышается в результате взаимосвязанного управления;
2) организация рассматривается в виде системы с сетью бизнес-процессов;
3) качество продукции улучшается благодаря работе структурных подразделений компании.

16. Один из составных элементов механизма управления качеством производства:
1) система контроля качества;
2) политика инновационных разработок;
3) менеджмент контроля качества.

17. Цель создания системы менеджмента:
1) реализация цели компании, направленной на решение стратегических задач;
2) объединение задач между структурными подразделениями компании;
3) реализация политики организации в сфере качества.

18. Кто отвечает за политику организации в сфере качества?
1) Совет директоров;
2) руководители организации;
3) наёмный квалифицированный менеджмент.

19. Одна из вероятных целей компании:
1) сохранение рыночной доли;
2) усовершенствование банковской деятельности;
3) улучшение логистики.

20. Потенциальная заинтересованная сторона в результате деятельности компании:
1) конкуренция;
2) конечный потребитель;
3) кредитная организация.

21. Самооценку СМК организации возможно произвести при участии:

1) сторонней компании;
2) Федеральной налоговой службы;
3) счётной палаты.

22. Основной стандарт, на основе которого создаётся СМК:
1) ИСО 9006:2000;
2) ИСО 9005:2000;
3) ИСО 9000:2000.

23. Какой системообразующий процесс должен быть включён в СМК?
1) управление рабочими кадрами;
2) распределение несоответствующей продукции;
3) ресурсораспределение.

24. Что должно быть включено в разработку плана по исправлению несоответствий?
1) разработка сети бизнес-процессов;
2) распределение полномочий;
3) разработка структурных элементов, занимающихся повышением качества продукции.

25. Предназначение стандарта ИСО 9004:2000:
1) контроль качества;
2) усовершенствование качественных показателей;
3) управление стандартами качества.

26. Какая основная задача стоит перед независимой аудиторской проверкой СМК?
1) оценка возможности реализации построения стратегических задач по качеству;
2) реализация предварительного этапа перед сертификацией;
3) оценка прогресса реализации производственной политики компании.

27. Кто составляет субъект управления качеством?
1) руководство компании;
2) поставщик;
3) смежное предприятие.

28. Кого можно считать составной частью объекта управления качеством?
1) Совет директоров;
2) компанию;
3) руководителей структурных подразделений компании.

29. Что является процессным подходом?
1) принцип организации;
2) руководство к деятельности организации;
3) политика качества производства.

30. Что подразумевается под понятием «процесс»?
1) совокупность различной деятельности, преобразующей входы и выход;
2) управляющая деятельность с входами и выходом;
3) получение конечного продукта, произведённого организацией.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»:

Задание 1: на этикетке импортного кондитерского изделия нанесено обозначение - энергетическая ценность 120 кДж. Переведите её в ккал.

Задание 2: на этикетке импортного кондитерского изделия написано - хранить при температуре 291 градус Кельвина. Переведите её в градусы Цельсия.

Задание 3: дана рецептура – 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. л. какао, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сливочного масла. Переведите соотношение компонентов в соответствии с системой СИ.

Задание 4: на пароконвектомате установлена температура - 450 градусов Кельвина. Переведите её в градусы Цельсия.

Задание 5: в пекарном шкафу установлена температура - 545 градусов Фаренгейта. Переведите её в градусы Цельсия.

Задание 6.:Исходя из нижеприведенных особенностей деятельности предприятия, определите класс бара:

- бар имеет световую вывеску с элементами оформления; систему вентиляции;
- в обеденном зале используется стандартная мебель облегченных конструкций с полиэфирным покрытием столов;
- приборы, из нержавеющей стали, полуфарфоровая и фаянсовая посуда, сортовая стеклянная посуда без рисунка;
- обслуживающий персонал имеет форменную одежду и обувь.

В каком документе изложены требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания различных типов и классов?

Задание 7.: При проведении процедуры добровольной сертификации ресторан указал в заявке класс «Люкс». При сертификационной проверке установлено следующее:

- в оформлении зала используются оригинальные декоративные элементы;
- микроклимат обеспечивает система вентиляции;
- мебель в зале повышенной комфортности, соответствует интерьеру помещения;
- столы имеют полиэфирное покрытие;
- обслуживание осуществляется официантами, барменами, метрдотелями.

Дайте оценку соответствия особенностям деятельности ресторана заявленному классу. Ответ аргументируйте ссылкой на соответствующую нормативную документацию.

Задание 8.:Определите тип предприятия общественного питания по следующим признакам:

- предприятие организует питание и отдых потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.
- реализует разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в том числе фирменных, заказных с учетом специализации;
- осуществляет обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, допускается самообслуживание.

Какими нормативными документами вы руководствовались при решении данной ситуации?

Задание 9.:Предприятие общественного питания реализует ограниченный ассортимент блюд несложного приготовления из однородного вида сырья, разнообразный ассортимент покупных товаров и предназначено для быстрого обслуживания потребителей по методу самообслуживания. Используется полуфарфоровая и фаянсовая посуда, приборы из алюминия, стеклянная посуда из прессованного стекла. Определите тип предприятия. Ответ аргументируйте ссылкой на нормативные документы.

Задание 10.:В предприятии общественного питания, которым вы руководите, осуществляется подготовка к процедуре сертификации услуг. Изложите требования, предъявляемые к качеству услуг, проведите анализ соблюдения требований на действующем предприятии.

Задание 11.:Изложите требования безопасности, предъявляемые к качеству кулинарной продукции и другим услугам. Укажите виды нормативных документов, устанавливающих требования безопасности в сфере общественного питания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки

Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Система менеджмента качества перерабатывающих предприятий» (Б1.В.03) обучающимся

необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-3 Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Что представляет собой прослеживаемость (по ГОСТ Р ИСО 22000-2019) 1) возможность проследить историю, применение, перемещение или местонахождение объекта на определенных стадиях изготовления, обработки и дистрибьюции 2) возможность проследить выполнение корректирующих и предупреждающих действий 3) возможность проследить выполнение процесса в соответствии с установленными требованиями 4) возможность предупреждения производства опасной продукции Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Прослеживаемость — это характеристика продукции, которая свидетельствует о степени возможности отследить её движение, установить местонахождение и происхождение на всех стадиях её жизненного цикла от начального до конечного цикла.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 мероприятия по управлению – 1) действие или операция, которые необходимо использовать для предотвращения значимой опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции или ее снижения до приемлемого уровня 2) действия по определению допустимого	1 Необходимые мероприятия по предотвращению опасностей или их снижению до приемлемых уровней, чтобы гарантировать безопасность пищевой продукции на момент ее потребления

	(приемлемого) уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции 3) обеспечение уровня безопасности, который не должен быть превышенным в конечном продукте, поставляемом организацией 4) повторяющаяся деятельность по обеспечению безопасности производимой пищевой продукции Ответ:_____ Обоснование:_____	
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 безопасность пищевой продукции - это 1) уверенность в том, что пищевая продукция не окажет отрицательного воздействия на здоровье потребителя, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению 2) биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, которое может потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека 3) вероятность отрицательного воздействия пищевого продукта на здоровье человека 4) отсутствие в пищевых ингредиентах опасностей, которые могут впоследствии перейти в пищевую продукцию и оказать отрицательное действие на здоровье человека Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Безопасность пищевой продукции связана с наличием опасностей, угрожающих данной продукции в момент потребления пищи (приема ее потребителем).
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В соответствии с требованиями ГОСТ ИСО 9001-2015 высшее руководство должно анализировать систему менеджмента качества с целью 1) обеспечения сроков отчетности 2) обеспечения ее постоянной пригодности 3) обеспечения ее адекватности 4) обеспечения результативности системы 5) обеспечения эффективности системы 6) определения необходимых предупреждающих действий Ответ:_____ Обоснование:_____	234 Высшее руководство должно анализировать через запланированные интервалы времени систему менеджмента качества в целях обеспечения ее постоянной пригодности, адекватности, результативности и согласованности со стратегическим направлением организации.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Процессы мониторинга, измерения, анализа системы менеджмента качества в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2015 должны планироваться и внедряться, чтобы: 1) оценивать результаты деятельности и результативности системы менеджмента качества 2) демонстрировать соответствие продукции	156 Организация должна оценивать результаты деятельности и результативность системы менеджмента качества. Организация должна регистрировать и сохранять соответствующую

<table>
<tr><td></td><td>3) демонстрировать приверженность руководства процессному подходу
4) обеспечить соответствие системы менеджмента требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015
5) оценивать результативность действий, предпринятых в отношении рисков и возможностей
6) оценивать потребности в улучшениях системы менеджмента качества
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>документированную информацию как свидетельство полученных результатов.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Определите соответствие вида стандарта его условному обозначению

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td>1</td><td>Национальные стандарты РФ</td><td>А</td><td>СТО</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Стандарты организаций</td><td>Б</td><td>ISO (ИСО)</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Международные стандарты</td><td>В</td><td>ГОСТ Р</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Межгосударственные стандарты СНГ</td><td>Г</td><td>ГОСТ</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>ТУ</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1В2А3Б4Г</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Сопоставить определения
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td>1</td><td>Прямое измерение</td><td>А</td><td>Измерение, при котором искомое значение величины находят по известной зависимости межу этой величиной и величинами, подвергаемыми прямым измерениям (нахождение плотности по массе и размерам)</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Косвенное измерение</td><td>Б</td><td>Проводимые одновременно измерения двух или более неодноименных величин для выявления зависимости между ними</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Совокупные измерения</td><td>В</td><td>Измерение, при котором искомое значение величины находят</td></tr>
</table></td><td>1В2А3Г4Б</td></tr>
</table>

			непосредственно из опытных данных	
	4	Совместные измерения	Г	Производимые одновременно измерения нескольких одноименных величин, при которых искомые значения величин находят из системы уравнений, получаемых при прямых измерениях (нахождение массы гири в наборе по известной массе одной из них и по результатам сравнения масс различных сочетаний гирь)	
			Д	Контрольно-поверочные измерения, погрешность которых с определенной вероятностью не должна превышать некоторого заданного значения	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текс и установите соответствие. Виды поверок средств измерений К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1В2Б3Г4А
	1	Первичная поверка	А	выполняется в период эксплуатации или хранения, при необходимости убедиться в исправности, сомнении в точности, нарушении пломбы
	2	Периодическая поверка	Б	подлежат средства измерений, находящиеся в эксплуатации или на хранении через определенный период
	3	Инспекционная поверка	В	подвергаются средства измерений при выпуске из производства или ремонта
	4	Внеочередная поверка	Г	для подтверждения соответствия требованиям технической документации
			Д	совокупность операций, выполняемых в целях

		подтверждения соответствия средств измерений метрологическим требованиям.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и их определениями К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		1В2Б3А4Г

1	Технический комитет по стандартизации	А	Аккредитованная организация, которая в лабораторных условиях проводит испытания различных видов продукции
2	Служба стандартизации	Б	Структурно выделенное подразделение органа исполнительной власти или субъекта хозяйствования, которое обеспечивает организацию и проведение работ по стандартизации в пределах установленной компетенции – это…
3	Испытательная лаборатория	В	Общественное объединение заинтересованных предприятий, организаций и органов власти (в том числе, национальных органов по стандартизации), которое создано на добровольной основе для разработки государственных, региональных и международных стандартов – это…
4	Уровень качества продукции	Г	степень соответствия показателей качества продукции нормативным значениям

			Д	относительная характеристика ее качества, основанная на сравнении показателей качества с показателями качества лучших отечественных и зарубежных аналогов

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10

Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и их определениями

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Стандарт	А	Нормативный документ, который разработан на основе консенсуса, принят признанным соответствующим органом и устанавливает для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области – это…
2	Технические условия	Б	Общие организационно-методические положения для определенной области деятельности и общетехнические требования, обеспечивающие взаимопонимание, совместимость и взаимозаменяемость, техническое единство и взаимосвязь различных областей науки и производства в процессах создания и использования

1А2В3Б4Г

			продукции устанавливают…
3	Основополагающие стандарты	В	Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это…
4	Качество продукции	Г	Степень соответствия продукции установленными к ним требованиями в соответствии с назначением – это…
		Д	Относительная характеристика ее качества, основанная на сравнении показателей качества с показателями качества лучших отечественных и зарубежных аналогов

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите приставки к единицам измерении в возрастающей последовательности: 1. Пета; 2. Дека; 3. Экса; 4. Гига. 1) 1, 2, 3, 4 2) 3, 1, 4, 2. 3) 2, 3, 1, 4 4) 4, 1, 3, 2 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	3142
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите этапы сертификации продукции в последовательности их выполнения**:** 1. Заключение договора; 2. Согласование выполняемых работ; 3. Подача заявки; 4. Оценка стоимости. 1) 1, 2, 3, 4 2) 3, 1, 4, 2. 3) 3, 4, 1, 2 4) 4, 1, 3, 2 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	3412

13	Прочитайте текст и установите последовательность. Предварительная оценка системы качества (СК) проводится в следующем порядке: 1. принятие решения о сертификации; 2. анализ СК по исходным документам; 3. составление заключения; 4. оформление договора на оценку СК на предприятии заявителя: 1) 2, 3, 4, 1 2) 1, 2, 4, 3 3) 4, 2, 3, 1 4) 3, 1, 4, 2 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	4231
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Процедура аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий осуществляется в следующем порядке: 1. оформление и выдача аттестата аккредитации; 2. анализ материалов экспертизы и принятие решения об аккредитации; 3.проведение экспертизы на месте; 4. анализ заявочных документов в органах по аккредитации; 5. представление организацией-заявителем заявки и других документов на аккредитацию 1) 5, 4, 3, 2, 1 2) 1, 2, 5, 4, 3 3) 3, 5, 4, 2, 1 4) 1, 3, 2, 5, 4 5) 2, 5, 4, 1, 3 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	54321
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Последовательность действий при обязательной сертификации продукции: 1. отбор, идентификация образцов и их испытание; 2. анализ полученных результатов органом по сертификации и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия; 3. оценка производства; 4. инспекционный контроль за сертифицированной продукцией; 5. выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия. 1) 5, 4, 3, 2, 1 2) 1, 2, 5, 4, 3 3) 3, 5, 4, 2, 1 4) 1, 3, 2, 5, 4 5) 2, 3, 5, 4, 1 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	1, 3, 2, 5, 4
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. В пекарном шкафу установлена температура - 392 градусов Фаренгейта. Переведите её в градусы Цельсия.	200°C

	Ответ: _____ _____	
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дана рецептура – 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. л. какао, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сливочного масла. Переведите соотношение компонентов в соответствии с системой СИ. Ответ: _____ _____	200 г молока, 50 г яйцо, 25 г какао, 25 г сахарной пудры, 20 г сливочного масла.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение понятию «Аккредитация» Ответ: _____ _____	Аккредитация – это официальное признание в том, что испытательная лаборатория правомочна проводить конкретные испытания.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение «Система менеджмента качества (СМК)» Ответ: _____ _____	Система менеджмента качества (СМК) — часть системы управления организации, которая включает действия, с помощью которых организация устанавливает свои цели, определяет процессы и ресурсы, требуемые для достижения желаемых результатов.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для чего необходима система ХАСПП на всех предприятий пищевой промышленности и точек общественного питания. Ответ: _____ _____	Она позволяет максимально снизить риски заражения продукции вредными веществами и тем самым обеспечивает её безопасность для потребителей.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление	Неправильно – неверный

	соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов

одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и
пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
подпись
24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.04 Защита интеллектуальной собственности в пищевых производствах

Уровень высшего образования магистратура
Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»
Форма обучения очная/заочная
Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград
2026

Автор(ы):

доцент _____ А.Г. Мельников
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ _____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Вариант1

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1.	Большинство российских испытательных лабораторий аккредитовано на: 1) техническую компетентность, 2) независимость, 3) техническую компетентность и независимость, 4) техническую независимость.	3
2.	Добровольная сертификация продукции проводится по: 1) решению правительства. 2) желанию изготовителя. 3) заданию контролирующих органов. 4) истечению заданного срока.	2
3.	За достоверность и объективность результатов испытаний при выдаче сертификата несут ответственность: 1) испытательные лаборатории; 2) орган по сертификации; 3) Госстандарт РФ; 4) ФИПС.	1
4.	ОС рассматривает заявку на проведение сертификации и сообщает заявителю о своем решении не позднее: 1) 3-х дней; 2) 15 дней; 3) 30 дней; 4) 45 дней.	2
5.	Сертификация продукции проводится с целью установления: 1) соответствия принятым стандартам. 2) лучшего образца. 3) брака. 4) значимости выпускаемой продукции.	1
6.	Контроль средств технологического оснащения на производстве осуществляется отделом: 1) Качества 2) Главного механика 3) Главного технолога 4) Главного инженера	2
7.	За своевременным повышением квалификации персонала предприятия следит отдел: 1) Технического контроля	2

	2) Кадров 3) Главного технолога 4) Финансовый	
8.	При выборе средств измерений не следует опираться на следующие параметры: 1) точность, измерения 2) интуиция 3) достоверность 4) трудоемкость операции измерения, стоимость	2
9.	Работу по улучшению осуществляют: 1) Специалисты предприятия, работающие в специально сформированной команде 2) Все без исключения работники предприятия 3) Сотрудники отдела качества 4) Сотрудники инженерной службы	2
10.	Аккредитация – это: 1) Официальное признание в том, что испытательная лаборатория правомочна проводить конкретные испытания. 2) Документ, который орган по сертификации наделяет орган правом использовать знаки соответствия своей продукции. 3) Документ, устанавливающий правила определения результатов испытаний. 4) Документ, устанавливающий руководящие принципы, характеристики различных видов деятельности.	1

Вариант2

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1.	За своевременным повышением квалификации персонала предприятия следит отдел: 1) Технического контроля 2) Кадров 3) Главного технолога 4) Финансовый	2
2.	Номенклатура продукции (услуг), подлежащей обязательной сертификации определяется Законом: 1) «О стандартизации»; 2) «О сертификации»; 3) «О защите прав потребителей»; 4) «О стандартизации и сертификации».	3
3.	Форму и схему подтверждения соответствия выбирает: 1) заявитель; 2) заказчик; 3) органы по сертификации; 4) лаборатория.	1

4.	Конкретную схему сертификации выбирает: 1) только ОС; 2) только заявитель; 3) ОС или заявитель (категоричности нет); 4) лаборатория.	3
5.	Номенклатура показателей качества конкретной продукции устанавливается: 1) Производителями продукции 2) В результате опроса потребителей 3) Государственным стандартом 4) Государственными исполнительными органами	3
6.	При построении контрольных карт используются выборки не менее: 1) 100 единиц 2) 50 единиц 3) 20 единиц 4) 4 -5 единиц	4
7.	ОС рассматривает заявку на проведение сертификации и сообщает заявителю о своем решении не позднее: 1) 3-х дней; 2) 15 дней; 3) 30 дней; 4) 45 дней.	2
8.	Базовые концепции всеобщего управления качеством акцентируют внимание на: 1) Результат процесса 2) Потребителя 3) Процесс 4) Личность	2
9.	Согласно TQM «внутренним потребителем» называют: 1) Работников предприятия, потребляющих продукцию и услуги других работников своего предприятия 2) Постоянных потребителей (клиентов) 3) Нет правильного ответа 4) Все правильные ответы	1
10.	Петля (спираль) качества – это: 1) Любой документ о соответствии продукта требуемому качеству. 2) Совокупность планируемых и осуществляемых операций для создания определенных требований к качеству. 3) Это программа, регламентирующая конкретные меры в области качества и распределения ресурсов. 4) Концептуальная модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения.	4

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся эталоны ответов. При подготовке к тестированию обучающемуся необходимо:

- готовясь к тестированию, проработайте учебный материал по дисциплине, проконсультируйтесь с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- четко выясните все условия тестирования заранее, а именно: сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т. п.;
- приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов, выберите правильные (их может быть несколько), на отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания, что позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант;
- если встретили чрезвычайно трудный вопрос, не тратьте много времени на него, переходите к другим тестам, вернитесь к трудному вопросу в конце;
- обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Темы докладов (сообщений)

Тема 1. Авторское право.

1. Понятие, объекты и субъекты авторского права
2. Источники авторского права
3. Проблемы правовой охраны «нетрадиционных» объектов авторского права. Объекты, не охраняемые авторским правом: понятие и значение
4. Содержание, защита авторского права и распоряжение им.
5. Способы распоряжения исключительным авторским правом.

Тема 2. Патентное право

1. Авторы и патентообладатели.
2. Права и льготы патентообладателей.

3. Временная правовая охрана объектов интеллектуальной промышленной собственности
4. . Служебные изобретения.
5. Права на получение патента на служебные изобретения. Нарушение исключительного права патентообладателя.

Тема 3. Изобретение как объект интеллектуальной и промышленной собственности.

1. Правовая охрана изобретения.
2. Срок действия патента на изобретение. Критерии
3. Патентоспособности («новизна», уровень», «промышленная применимость»).
4. Уровень техники.
5. Требования единства изобретения.
6. Предложения, не признаваемые изобретениями.
7. Объекты изобретения и признаки, используемые для их характеристики: объект изобретения - «устройство», объект изобретения - «способ».

Тема 4. Полезная модель как объект интеллектуальной промышленной собственности.

1. Правовая охрана полезных моделей.
2. Срок действия патента на полезную модель.
3. Отличия от изобретения.
4. Критерий патентоспособности полезной модели.
5. Особенности экспертизы заявки на полезную модель.

Тема 5. Промышленный образец как объект интеллектуальной промышленной собственности.

1. Правовая охрана промышленных образцов.
2. Срок действия патента на промышленный образец.
3. Критерий патентоспособности промышленного образца.
4. Экспертиза промышленных образцов
5. Виды промышленных образцов

Тема 6. Современные технологии в области охраны интеллектуальной промышленной собственности.

1. Основные принципы и содержание патентных исследований объектов разработки.
2. Цели и содержание патентных исследований.
3. Методика проведения патентных исследований в зависимости от стадий разработки объекта.
4. Патентная документация.
5. Международная патентная классификация изобретений.

Тема 7. Выявление изобретений.

1. Основные этапы процесса выявления изобретения: формулирование цели изобретения, установление вида объекта, подлежащего правовой охране, анализ объекта (выделение совокупности существенных признаков объекта разработки).
2. Определение потребностей в технологической информации
3. Поиск на патентную чистоту.
4. Анализ патентной чистоты

Тема 8. Заявка на изобретение.

1. Подача заявки на изобретения.
2. Документы, прилагаемые к заявке.
3. Оформление заявочных материалов на изобретения
4. Состав сведений о заявке на выдачу патента

Тема 9 Патентная экспертиза заявок на изобретение.

1. Формальная экспертиза, экспертиза по существу.
2. Решение по заявке.
3. Регистрация и выдача патента.
4. Форма патента на изобретение

Тема 10. Товарные знаки и средства индивидуализации.

1. Товарные знаки.
2. Фирменные наименования.

3. Наименование места происхождения товара.
4. Характеристика средств индивидуализации
5. Характеристика прав на средства индивидуализации товаров, работ и услуг

Тема 11. Лицензионные соглашения

1. Виды лицензий (исключительная, неисключительная, договор отчуждения патента).
2. Внесение прав на интеллектуальную собственность в уставный капитал
3. Передача прав на интеллектуальную собственность по контракту на НИОКР

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам сделанных докладов (сообщений)

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков.
«Хорошо»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков.
«Удовлетвори тельно»	В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков.
«Неудовлетво рительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания, фрагментарное умение использовать полученные знания, фрагментарное применение навыков.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке докладов (сообщений)

Сообщение, как вид самостоятельной работы в учебном процессе, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяют познавательные интересы, учат критически мыслить.

Подготовка сообщения способствует закреплению и систематизации знаний обучающихся, совершенствует познавательный интерес по теме; развивает навык самостоятельного, углублённого изучения материала по теме, навыки работы с интернет-источником, умение выделять главное; воспитывать самостоятельность, ответственность, интерес к изучаемому материалу.

При подготовке сообщения необходимо:

- Уяснить для себя суть темы, которая вам предложена.
- Подобрать необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
- Тщательно изучить материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой литературе и не сделать элементарных ошибок.
- Изучить подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).
- Составить план доклада (сообщения).
- Подготовить текст доклада (сообщения).

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Гражданский кодекс РФ часть 4 Основные положения.

Задание 2. Содержание заявки на изобретение.
Задание 3. Признаки объекта - устройство, признаки объекта – способ, признаки объекта – вещество.

Вариант 2
Задание 1. Принцип приоритета.
Задание 2. Объекты интеллектуальной защищаемые Гражданским кодексом РФ частью
Задание 3. Субъекты смежных прав: физические и юридические лица.

Вариант 3
Задание 1. Сроки действия исключительных прав
Задание 2. Критерии патентоспособности полезной модели.
Задание 3. Восстановление права на патент

Вариант 4
Задание 1. Проведение формальной экспертизы.
Задание 2. Источники информации об изобретении, полезной модели, промышленном образце.
Задание 3. Виды поиска патентной информации.

Вариант 5
Задание 1. Объекты смежных прав
Задание 2. Заявка на изобретение. Перечень документов, прилагаемых к заявке.
Задание 3. Особый режим правовой охраны в отношении секретных изобретений. Субъекты патентного права: граждане, юридические лица.

Вариант 6
Задание 1. Особый правовой режим регулирования для служебных изобретений, полезных моделей и промышленных образцов.
Задание 2. Основные разделы описания изобретений.
Задание 3. Права авторов программ для ЭВМ. Права авторов баз данных.

Вариант 7
Задание 1. Передача права пользования объектом интеллектуальной собственности.
Задание 2. Лицензионный договор.
Задание 3. Договор об отчуждении исключительного права.

Вариант 8
Задание 1. Срок действия свидетельства на товарный знак.
Задание 2. Понятие интеллектуальной собственности.
Задание 3. Значение интеллектуальной собственности в современном информационном обществе.

Вариант 9
Задание 1. Структура формулы изобретения.
Задание 2. Сходства и различия средств индивидуализации с результатами интеллектуальной деятельности.
Задание 3. Существенные признаки объекта.

Вариант 10
Задание 1. Административная и уголовная ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности. Виды наказаний
Задание 2. Виды грифов секретности, получение допуска к государственной тайне.
Задание 3. Понятие и виды конфиденциальной информации, ответственность за нарушение конфиденциальности.

Вариант 11

Задание 1. Охарактеризовать понятие промышленный образец.
Задание 2. Срок действия патентов на изобретения, промышленный образец.
Задание 3. Объекты смежных прав

Вариант 12
Задание 1. Источники права интеллектуальной собственности.
Задание 2. Критерии патентоспособности промышленного образца.
Задание 3. Охарактеризовать понятие патент.

Вариант 13
Задание 1. Заявка на изобретение. Перечень документов, прилагаемых к заявке.
Задание 2. Особый режим правовой охраны в отношении секретных изобретений. Субъекты патентного права: граждане, юридические лица.
Задание 3. Особый правовой режим регулирования для служебных изобретений, полезных моделей и промышленных образцов.

Вариант 14
Задание 1. Административная и уголовная ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности. Виды наказаний
Задание 2. Виды грифов секретности, получение допуска к государственной тайне.
Задание 3. Структура формулы изобретения.

Вариант 15
Задание 1. Принцип приоритета.
Задание 2. Объекты интеллектуальной защищаемые Гражданским кодексом РФ частью
Задание 3. Субъекты смежных прав: физические и юридические лица.

Вариант 16
Задание 1. Особый правовой режим регулирования для служебных изобретений, полезных моделей и промышленных образцов.
Задание 2. Критерии патентоспособности изобретения.
Задание 3. Объекты изобретения.

Вариант 17
Задание 1. Методика проведения патентных исследований при экспертизе объекта техники на патентную чистоту.
Задание 2. Осуществление авторских прав. \
Задание 3. Источники авторского права.

Вариант 18
Задание 1. Имущественные права автора.
Задание 2. Основные разделы описания изобретений.
Задание 3. Права авторов программ для ЭВМ. Права авторов, баз данных.

Вариант 19
Задание 1. Критерии патентоспособности изобретения.
Задание 2. Объекты изобретения.
Задание 3. Аналог. Прототип.

Вариант 20
Задание 1. Защита прав авторов программ для ЭВМ и баз данных
Задание 2. Понятие средств индивидуализации предпринимателей.
Задание 3. Виды: фирменные наименования, товарные знаки, наименования мест происхождения товаров.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Точное раскрытие поставленных теоретических вопросов либо ответы на поставленные вопросы неполные, но большая часть материала изложена (отражена). Проявляется умение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. Соблюдены требования к оформлению работы. Работа выполнена самостоятельно
«Не зачтено»	Поставленные теоретические вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Проявляется неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. Имеются недостатки в оформлении работы. Работа выполнена несамостоятельно

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Контрольную работу студентам следует начинать с выбора своего варианта, в соответствии с которым определяется тема контрольной работы. Номер варианта контрольной работы определяется по последней цифре номера зачетной книжки студента. Выбор темы контрольной работы осуществляется следующим образом: если у студента номер зачётной книжки заканчивается на цифру 2 (например, 21352), то он может выполнять одну из тем указанных в списке под номерами, оканчивающимися на 2. Выбор темы из двух возможных осуществляется самостоятельно.

Контрольная работа представляет собой письменную работу, содержащая следующие структурные элементы (с указанием их примерного объема): титульный лист (1 стр.); содержание (1 стр.); основная часть, состоящая из разделов соответственно вопросам выбранного варианта (11-12 стр.); список использованной литературы (1–2 стр.). Рекомендуемый объем контрольной работы - не менее 15 стр. (шрифт Times New Roman, 14 кегль, полуторный интервал, отступ – 1,25 см; выравнивание текста – по ширине; размер полей: левое – 3 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, правое – 1,5 см.). Работа может быть выполнена как в печатном, так и в рукописном варианте, но текст должен быть написан аккуратно, разборчиво, четким почерком, без сокращений слов и предложений.

Титульный лист содержит название учебного заведения; дисциплины, по которой выполняется контрольная работы; название работы; фамилию, инициалы, учёное звание и степень преподавателя, ведущего данную дисциплину; фамилию, инициалы автора; название группы. В конце контрольной работы приводится список литературы библиографический перечень использованных нормативно-правовых актов и специальной литературы.

Оценки за выполненное задание выставляются по результатам проверки: «зачтено», «не зачтено».

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ

ПК-3 Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	1-25	1-24	1-25

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Гражданский кодекс РФ часть 4 Основные положения.
2. Объекты интеллектуальной защищаемые Гражданским кодексом РФ частью 4
3. Охарактеризовать понятие патент.
4. Охарактеризовать понятие изобретение.
5. Охарактеризовать понятие полезная модель.
6. Охарактеризовать понятие промышленный образец.
7. Срок действия патентов на изобретения, промышленный образец.
8. Критерии патентоспособности изобретения.
9. Объекты изобретения.
10. Критерии патентоспособности полезной модели.
11. Критерии патентоспособности промышленного образца.
12. Заявка на изобретение. Перечень документов, прилагаемых к заявке.
13. Аналог. Прототип.
14. Структура формулы изобретения.
15. Существенные признаки объекта.
16. Восстановление права на патент
17. Отбор существенных признаков для составления формулы изобретения.
18. Признаки объекта - устройство, признаки объекта – способ, признаки объекта – вещество.
19. Однозвенная формула. Многозвенная формула.
20. Требование единства изобретения.
21. Основные разделы описания изобретений.
22. Методика проведения патентных исследований при оценке технического уровня объекта разработки.
23. Методика проведения патентных исследований при определении патентоспособности объекта.
24. Методика проведения патентных исследований при экспертизе объекта техники на патентную чистоту.
25. Источники информации об изобретении, полезной модели, промышленном образце.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Виды поиска патентной информации.
2. Международная патентная классификация (МПК). Структура МПК.
3. Авторское право и смежные права.
4. Объекты, охраняемые авторским правом.
5. Принцип приоритета.
6. Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных.
7. Заявка на регистрацию программы.
8. Правовая охрана товарных знаков, знаков обслуживания и наименования мест происхождения товара»
9. Регистрация товарного знака.
10. Срок действия свидетельства на товарный знак.
11. Понятие интеллектуальной собственности.
12. Значение интеллектуальной собственности в современном информационном обществе.
13. Субъекты и объекты права интеллектуальной собственности.
14. Источники права интеллектуальной собственности.
15. Осуществление авторских прав.
16. Источники авторского права.
17. Субъекты авторского права.

18. Личные неимущественные авторские права.
19. Имущественные права автора.
20. Объекты смежных прав
21. Субъекты смежных прав: физические и юридические лица.
22. Сроки действия исключительных прав
23. Особый режим правовой охраны в отношении секретных изобретений. Субъекты патентного права: граждане, юридические лица.
24. Особый правовой режим регулирования для служебных изобретений, полезных моделей и промышленных образцов.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Возникновение прав на изобретения, полезные модели и промышленные образцы: регистрация объекта в Патентном ведомстве.
2. Содержание заявки на изобретение.
3. Проведение формальной экспертизы.
4. Основания прекращения патента.
5. Основания для признания патента не действительным.
6. Регистрация программ для ЭВМ и баз данных.
7. Права авторов программ для ЭВМ. Права авторов ,баз данных.
8. Защита прав авторов программ для ЭВМ и баз данных
9. Понятие средств индивидуализации предпринимателей.
10. Виды: фирменные наименования, товарные знаки, наименования мест происхождения товаров.
11. Сходства и различия средств индивидуализации с результатами интеллектуальной деятельности.
12. Секрет производства (ноу-хау).
13. Условия правовой охраны ноу-хау.
14. Передача права пользования объектом интеллектуальной собственности.
15. Лицензионный договор.
16. Договор об отчуждении исключительного права.
17. Простая (неисключительная) лицензия.
18. Исключительная лицензия.
19. Сублицензионный договор.
20. Принудительная лицензия.
21. Переход исключительного права к другим лицам без договора
22. Ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности.
23. Административная и уголовная ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности. Виды наказаний
24. Виды грифов секретности, получение допуска к государственной тайне.
25. Понятие и виды конфиденциальной информации, ответственность за нарушение конфиденциальности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате

	обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Подготовка обучающихся к промежуточной аттестации по дисциплине включает три стадии:

− самостоятельная работа в течение обучения;

− непосредственная подготовка в день, предшествующий промежуточной аттестации.

Основным источником подготовки к промежуточной аттестации по дисциплине является конспект лекций. Подготовку необходимо и целесообразно начать с планирования и подбора нормативно-правовых источников и литературы. Прежде всего, следует внимательно перечитать учебную программу. Тезисы ответов на наиболее сложные вопросы желательно записать, Литература для подготовки промежуточной аттестации по дисциплине рекомендуется преподавателем.

Рекомендовано использовать справочные системы. Следует запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других.

Рекомендовано использовать справочные системы. Следует запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других. В ходе подготовки обучающимся необходимо обращать внимание на форму презентации педагогического проекта, учитывающей ИКТ. Подготовка промежуточной аттестации по дисциплине должна в разумных пропорциях сочетать запоминание теоретического материала и умения находить способы практического применения в своей педагогической практике. В этот период полезным может быть общение обучающихся с преподавателями по Дисциплине на групповых и индивидуальных консультациях.

Готовиться к этапам промежуточной аттестации необходимо последовательно, с учетом контрольных вопросов, разработанных ведущим преподавателем. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос.

Важную роль в данном процессе играет организация обучающимся самоконтроля: усиление дисциплины; оптимизация режима самостоятельной работы с учетом доминирующего типа восприятия: визуального (зрительного), аудиального (слухового), кинестетического (двигательного, эмоционально-чувственного), дигитального (логического); осуществление хронометража (фиксации длительности определенных действий); равномерное распределение самостоятельно выполняемой учебной нагрузки и т.д.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-3 Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг),		

обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Автор – это: 1) лицо, которое предоставило денежные средства для создания произведения; 2) лицо, которое предоставило технические средства, используемые в процессе создания произведения; юридическое лицо, работники которого создали произведение; 3) физическое лицо, творческим трудом которого создано произведение; 4) руководитель структурного подразделения организации, работники которого создали произведение. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	3 Автором произведения науки, литературы или искусства признается гражданин, творческим трудом которого оно создано.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. За регистрацию лицензионного договора, относящегося к патенту на изобретение, промышленный образец, на полезную модель, взимается 1) роялти 2) паушальный платеж 3) патентная пошлина 4) налог на добавленную стоимость Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	3 Государственная регистрация изобретения, полезной модели или промышленного образца и выдача патента осуществляются при условии уплаты соответствующей патентной пошлины.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Объем правовой охраны изобретения определяется 1) формулой изобретения 2) формулой и чертежами 3) описанием изобретения 4) формулой изобретения и описанием Ответ: _____ Обоснование: _____	1 Охрана интеллектуальных прав на изобретение предоставляется на основании патента в объеме, определяемом содержащейся в патенте формулой изобретения.
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Патент удостоверяет: 1) приоритет; 2) юридические права; 3) авторство; 4) защиту интеллектуальной собственности;	135 Охрана интеллектуальных прав на изобретение или полезную модель предоставляется на основании патента,

<table>
<tr><td></td><td>5) исключительное право на использование;
6) патентоспособность.
Ответ:
_____
Обоснование:
_____
_____</td><td>который удостоверяет приоритет, авторство, исключительные права на их использование.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Критерии патентоспособности изобретения:
1) новизна
2) уровень техники
3) промышленная применимость
4) общественная потребность
5) экспертное признание
6) изобретательский уровень
Ответ:
_____
Обоснование:
_____</td><td>136
Изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является новым, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Лицензиар — это</td><td>А</td><td>Обладатель исключительного права на результат интеллектуальной деятельности или на средство индивидуализации.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Соавторы — это</td><td>Б</td><td>Физическое или юридическое лицо, имеющее право на получение патента, в частности автор, работодатель или их правоприемник. Заявитель указывается в заявлении на получение патента. Если исключительное право не передается другому лицу, после выдачи патента заявитель становится патентообладателем.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Патентообладатель — это</td><td>В</td><td>Граждане, создавшие произведение совместным творческим</td></tr>
</table></td><td>1А2В3Д4Г</td></tr>
</table>

				трудом,
	4	Автор изобретения, полезной модели или промышленного образца — это	Г	лицо, творческим трудом которого создано изобретение, полезная модель или промышленный образец. Автором считается то лицо, которое указано в заявлении на получение патента, если не доказано иное
			Д	лицо, которому принадлежат исключительные права, удостоверяемые патентом

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7

Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между понятиями и определениями.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Понятие		Определение	
1	Международная заявка — это	А	Международное соглашение, предусматривающее возможность подачи международной заявки на получение патента с целью упрощения и удешевления процедуры патентования технических решений в других странах.
2	Заявка на выдачу патента — это	Б	заявка на техническое решение, поданная в соответствии с договором о патентной кооперации (PCT), и предусматривающая возможность перехода этой заявки на рассмотрения в национальные или региональные ведомства в течение от 20 до 31 месяца с целью получения патентов при сохранении приоритета, а также даты подачи заявки (национальные патенты, полученные с использованием международной заявки,

1Б2Д3В4А

				действуют с даты ее подачи).	
	3	Заявление на выдачу патента — это	В	документ заявки, установленного образца, содержащий просьбу о выдаче патента на изобретение, полезную модель или промышленный образец. В заявлении указываются название патентуемого объекта, сведения о авторе (-ах), заявителе (-ях), представителе заявителя, и информация о приложенных документах заявки.	
	4	Договор о патентной кооперации (PCT) — это	Г	Направляемая уполномоченным органом корреспонденция по результатам рассмотрения материалов патентной заявки, содержащая доводы и замечания в отношении несоответствия материалов заявки и/или самого объекта патентования установленным требованиям.	
			Д	набор документов, подаваемых заявителем или его представителем для получения охранного документа. Заявка включает текстовые, графические и иные материалы	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1А2Г3В4Б
	Понятие		Определение		
	1	Аналог изобретения и полезной модели — это	А	техническое решение, известное на дату приоритета изобретения или полезной модели и имеющее тоже назначение, что и объект изобретения или полезной модели, а также общие технические характеристики.	

	2	Аналог промышленного образца — это	Б	техническое решение, относящееся к устройству, не имеющему составных частей (деталь) или имеющему составные части, связанные между собой сборочными операциями и находящимися в функциональном и конструктивном единстве	
	3	Изобретение — это	В	техническое решение, характеризующее продукт (устройство, вещество и т.д.) или способ (процесс проведения действий над объектом с помощью материальных средств).	
	4	Полезная модель — это	Г	объект, известный на дату приоритета промышленного образца и имеющий сходное с ним назначение, а также внешний вид.	
			Д	наиболее близкий аналог изобретения или полезной модели, имеющий то же назначение и наибольшее количество сходных признаков.	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Д2Г3Б4А

Понятие		Определение	
1	Новизна — это	А	Условие патентоспособности, означающее, что оно должно явно отличаться от любого другого общеизвестного селекционного достижения, существующего к моменту подачи заявки на выдачу патента.
2	Оригинальность — это	Б	условие (критерий) патентоспособности изобретения, отражающее очевидность изобретения для специалиста, с учетом

				сведений, ставших общеизвестными до даты приоритета.	
	3	Промышленная применимость — это	В	Условие патентоспособности, означающее, что растения одного сорта, животные одной породы должны быть достаточно однородны по своим признакам с учетом отдельных отклонений, которые могут иметь место в связи с особенностями размножения.	
	4	Отличимость селекционного достижения — это	Г	условие (критерий) патентоспособности промышленного образца, отражающее творческий характер особенностей внешнего вида объекта патентования.	
			Д	критерий (условие) патентоспособности изобретения, полезной модели и промышленного образца, отражающий известность объекта патентования из общедоступных источников информации, опубликованных ранее даты приоритета.	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2А3Д4Г
	Понятие		Определение		
	1	Прикладные научные исследования — это	А	исследования и разработки, финансируемые за счет бюджетного финансирования в масштабе государства, отрасли, региона;	
	2	Госбюджетные научные исследования — это	Б	исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и	

			решения конкретных задач;	
	3	Хоздоговорные научные исследования — это	В	исследования, направленные на получение новых знаний в целях их последующего практического применения (ориентированные научные исследования) и (или) на применение новых знаний (прикладные научные исследования) и проводимые путем выполнения научно-исследовательских работ.	
	4	Фундаментальные научные исследования — это	Г	экспериментальная или теоретическая деятельность, направленная на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей среды;	
			Д	исследования, финансируемые за счет средств отдельных предприятий, частных лиц;	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность процедур государственной регистрации изобретения и выдачи патента на изобретение: 1) Подача документов в Роспатент 2) Формальная экспертиза 3) Подготовка документов 4) Оплата пошлины за формальную экспертизу Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	3412

12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность процедур государственной регистрации изобретения и выдачи патента на изобретение: 1) Получение патента на изобретение 2) Экспертиза заявки на изобретение по существу 3) Оплата пошлины за регистрацию изобретения, публикацию сведений о выдаче патента, выдачу патента в форме электронного охранного документа, поддержание в силе патента Российской Федерации на изобретение с 1-го по 5-й год действия патента 4) Оплата пошлины за экспертизу по существу Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	4231
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность выполняемых работ при патентовании изобретения: 1) предварительный поиск на патентоспособность 2) исходная информация по изобретению 3) составление материалов заявки на изобретение 4) выдача патента 5) подача заявки в Роспатент и взаимодействие в процессе делопроизводства Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	21354
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность частей реферата изобретения в заявке: 1) название изобретения 2) технический результат 3) области применения, если это не ясно из названия 4) область техники 5) сущности изобретения Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	14352

15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность разделов описания изобретения в заявке: 1) осуществление изобретения 2) область техники 3) раскрытие сущности изобретения 4) уровень техники 5) индекс МПК 6) название изобретения Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	562431
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите критерии патентоспособности изобретения. Ответ: _____ _____	К критериям патентоспособности изобретения относятся новизна, изобретательский уровень и промышленная применимость.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что относится к произведениям науки? Ответ: _____ _____	К произведениям науки относятся: научная монография, научный доклад, научно-технический отчет, научная статья, диссертация на соискание ученой степени.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Кто является лицензиаром? Ответ: _____ _____	Лицензиар – это обладатель исключительного права на результат интеллектуальной деятельности или на средство индивидуализации.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Вы, являясь работником организации, и связи с выполнением своих трудовых обязанностей или конкретного задания работодателя, создали изобретение. Поясните, кому принадлежит авторское право? Ответ: _____ _____	Созданное при таком условии изобретение признается служебным изобретением. Право авторства на служебное изобретение принадлежит работнику (автору).
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Руководство поставило перед Вами подготовить заявку на	Заявка на получение патента на изобретение должна содержать заявление, описание,

	получение патента на изобретение. Какие документы необходимо подготовить? Ответ: _____ _____	формулу изобретения, реферат.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновав свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.05 Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Заведующий кафедрой Е.Н. Ефремова

подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ

Зав. кафедрой _____ Е.Н. Ефремова

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 23.06.2026 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова

подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

1 Вариант

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	В соответствии с теологической теорией основным источником права является: 1) Государственная власть. 2) Естественные права личности. 3) Высший разум. 4) Общество.	3) Высший разум
2	Какие из перечисленных норм не относятся к источникам права? 1) Моральные нормы. 2) Правовой прецедент. 3) Правовой обычай. 4) Нормативно-правовой акт.	1) Моральные нормы
3	Отрасль права – это: 1) Совокупность всех правовых норм, составляющих законодательную конструкцию правовой системы. 2) Совокупность норм и институтов права, регулирующих определенный вид общественных отношений. 3) Совокупность правовых норм, регулирующих узкий круг однородных общественных отношений. 4) Правило поведения, устанавливаемое или санкционируемое государством.	2) Совокупность норм и институтов права, регулирующих определенный вид общественных отношений.
4	Институт права – это: 1) Совокупность всех правовых норм, составляющих законодательную конструкцию правовой системы. 2) Совокупность норм и институтов права, регулирующих определенный вид общественных отношений. 3) Совокупность правовых норм, регулирующих узкий круг однородных общественных отношений. 4) Правило поведения, устанавливаемое или санкционируемое государством.	3) Совокупность правовых норм, регулирующих узкий круг однородных общественных отношений.
5	Диспозиция правовой нормы – это: 1) Указание на условия применения правовой нормы. 2) Указание на меры государственного воздействия за неисполнение правовой нормы. 3) Указание на конкретное право или обязанность лица, находящегося под действием правовой нормы. 4) Указание на вид общественных отношений, регулируемых правовой нормой.	3) Указание на конкретное право или обязанность лица, находящегося под действием правовой нормы
6	Санкция правовой нормы – это: 1) Указание на условия применения правовой нормы. 2) Указание на меры государственного воздействия за неисполнение правовой нормы. 3) Указание на конкретное право или обязанность лица, находящегося под действием правовой нормы. 4) Указание на вид общественных отношений, регулируемых правовой нормой.	2) Указание на меры государственного воздействия за неисполнение правовой нормы

7	Гипотеза правовой нормы – это: 1) Указание на условия применения правовой нормы. 2) Указание на меры государственного воздействия за неисполнение правовой нормы. 3) Указание на конкретное право или обязанность лица, находящегося под действием правовой нормы. 4) Указание на вид общественных отношений, регулируемых правовой нормой.	1) Указание на условия применения правовой нормы
8	Какие из перечисленных норм права являются императивными? 1) Нормы, предоставляющие конкретное право. 2) Нормы, содержащие несколько вариантов возможного поведения. 3) Нормы, рекомендующие тот или иной вариант поведения. 4) Нормы, содержащие единственно возможный вариант поведения.	4) Нормы, содержащие единственно возможный вариант поведения
9	Какие из перечисленных норм права являются диспозитивными? 1) Нормы, предоставляющие конкретное право. 2) Нормы, содержащие несколько вариантов возможного поведения. 3) Нормы, рекомендующие тот или иной вариант поведения. 4) Нормы, содержащие единственно возможный вариант поведения.	2) Нормы, содержащие несколько вариантов возможного поведения
10	Объектом правоотношений являются: 1) Граждане. 2) Юридические лица. 3) Материальные или духовные блага. 4) Государство.	3) Материальные или духовные блага

2 Вариант

11.	Субъектами правоотношений являются: 1) Граждане. 2) Материальные или духовные блага. 3) Действия и результаты действий. 4) Личные неимущественные права.	1) Граждане
12.	Какой из указанных юридических фактов является событием? 1) Вступление в брак. 2) Смерть гражданина. 3) Гражданский договор. 4) Решение суда.	2) Смерть гражданина
13.	Какой из указанных юридических фактов является деянием? 1) Рождение. 2) Смерть гражданина. 3) Вступление в брак. 4) Стихийное бедствие.	3) Вступление в брак
14.	Какие из перечисленных юридических деяний относятся к многосторонним актам? 1) Участие граждан в выборах и референдумах. 2) Избрание на выборную должность. 3) Решение суда по конкретному делу. 4) Гражданские сделки.	4) Гражданские сделки
15.	Что означает понятие «деликт»? 1) Правомерное деяние. 2) Неправомерное деяние, влекущее возмещение вреда. 3) Юридический акт.	2) Неправомерное деяние, влекущее возмещение вреда

	4) Гражданский договор.	
16.	Объект правонарушения – это: 1) Конкретный вид общественных отношений, которым причиняется вред. 2) Внутренняя характеристика правонарушения, выражающая психическое отношение правонарушителя к совершенному деянию. 3) Вменяемое, дееспособное лицо, совершившее правонарушение. 4) Внешняя характеристика правонарушения, включающая в себя само деяние, последствия и причинную связь между ними.	1) Конкретный вид общественных отношений, которым причиняется вред
17.	Деяние признается совершенным с косвенным умыслом, если: 1) Лицо сознавало свои действия, предвидело последствия и желало их наступления. 2) Лицо сознавало свои действия, предвидело последствия, не желало, но сознательно их допускало. 3) Лицо сознавало свои действия, не предвидело последствий, но в силу своих служебных обязанностей обязано было их предвидеть. 4) Лицо сознавало свои действия, предвидело наступление последствий, но легкомысленно рассчитывало их преодолеть.	2) Лицо сознавало свои действия, предвидело последствия, не желало, но сознательно их допускало
18.	Укажите, какое из перечисленных государств НЕ является по форме правления парламентской монархией. 1) Норвегия. 2) Иордания. 3) Япония. 4) Дания.	2) Иордания
19.	Какой из указанных признаков является характерным для государств с тоталитарным политическим режимом? 1) Наличие разделения властей. 2) Многопартийность. 3) Отсутствие политических свобод. 4) Парламентаризм.	3) Отсутствие политических свобод
20.	20. Под формой правления понимается: 1) Порядок организации и деятельности высших органов государственной власти. 2) Способ организации исполнительной власти в государстве. 3) Порядок распределения власти между государством и его составными частями. 4) Все ответы верны.	1) Порядок организации и деятельности высших органов государственной власти

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим

дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов» (Б1.В.05). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для доклада (сообщения)

Раздел 1. Товарный менеджмент и прогнозирование спроса

Тема 1. Основные понятия, объекты и методы товарного менеджмента.

Вопросы для обсуждения и практические задания:

1. Товарный менеджмент, политика и цели в области товарного менеджмента, система товарного менеджмента, элементы товарного менеджмента, средства товарного менеджмента
2. Объекты товарного менеджмента. Основополагающие характеристики товара, составляющие его потребительную стоимость: ассортиментная, качественная и количественная. Функции товара: потребительская, маркетинговая, коммерческая, правовая, финансовая.
3. Обеспечение основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении всего жизненного цикла продукции (товара). Жизненный цикл товара (ЖЦТ): понятие, стадии, этапы.
4. Методы товарного менеджмента.
5. Лабораторные исследования продовольственных товаров и определение их жизненного цикла, основополагающих характеристик

Тема 2. Изучение потребности и методов прогнозирования спроса

Задания:

1. Классификация потребностей,
2. Факторы, влияющие на формирование потребностей, средства и способы формирования новых потребностей.
3. Потребительная стоимость, ценность, полезность.
4. Характеристика потребителей. Целевые сегменты.
5. Прогнозирование потребностей и спроса.
6. Лабораторные исследования потребительских товаров и определение их пищевой ценности

Тренинг «Анализ ассортимента метом ABC и XYZ»

Тренинг «Методология категорийного менеджмента: выделение категорий в товарном ассортименте»

Тема 3. Изучение основ управления ассортиментом торгового предприятия

Вопросы для обсуждения (дискуссии) и задания:

1. Понятие ассортимента. Понятие ассортиментной матрицы.
2. Классификация ассортимента товаров.
3. Понятие товарная категория. Категорийный менеджмент.
4. Понятие, цели и задачи ассортиментной политики торгового предприятия.
7. Основные направления формирования ассортимента.
8. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
9. Методы анализа управления ассортиментом.

Раздел 2. Экспертиза товаров и управление товарными запасами
Тема 4. Качественные и количественные характеристики товара как объекты товарного менеджмента

Вопросы для обсуждения и задания:
1. Оценка качества: понятие и этапы оценки качества, контроль качества, оценка уровня качества.
2. Методы определения показателей качества. Контроль качества товаров: понятие. Виды контроля качества. Правила отбора проб. Статистические методы контроля качества.
3. Государственный контроль за соблюдением обязательных требований к продукции.
4. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.
5. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.
6. Идентификация: понятие, сферы применения, виды, показатели, средства и методы, результаты. Фальсификация товаров: понятия, виды.
лабораторные исследования продовольственных и непродовольственных товаров: идентификация, оценка качества, диагностика дефектов

Тема 5. Управление товарными запасами.
Форма проведения – лабораторная работа
Вопросы для обсуждения и задания:
1. Понятие товарных запасов и их оборачиваемость. Норма оборачиваемости.
2. Дефицит и излишки товара: причины и последствия. Способы реализации излишков и неликвидного товара.
3. Размещение товаров в системе складов. Повышение эффективности использования складских помещений.
6. Контроль сроков годности и реализации отдельных товарных единиц и партий скоропортящихся товаров.
7. Контроль параметров внешней среды на складах, предназначенных для продукции с особыми условиями хранения.
Лабораторные исследования продовольственных и непродовольственных товаров: контроль сроков годности, контроль параметров хранения и их влияния на качество
Тренинг «Методы оценки товарных запасов»

Тема 6. Управление закупками товара.
Форма проведения – лабораторная работа
Вопросы для обсуждения и задания:
1. Стратегия деловых взаимоотношений с поставщиками.
2. Управление поставщиками. Определение базовых условий работы торгового предприятия с предприятиями-поставщиками.
4. Типовые требования, предъявляемые к поставщикам.
5. Классификация предприятий-поставщиков и их основная характеристика.
6. Стратегия закупки товара.
7. Лабораторные исследования потребительских товаров в зависимости от производителя ку

Тема 7. Экспертиза товаров в области товарного менеджмента.
Вопросы для обсуждения и задания:
1. Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность. Значение экспертизы в системе товарного менеджмента. Понятие, цели, задачи, принципы товарной экспертизы.
2. Классификация товарной экспертизы.
3. Средства экспертизы товаров. Источники информации о товарах: документы, маркировка, специальная литература.
4. Методы экспертизы товаров.
5. Правила производства экспертизы товаров в экспертной организации.
6. Экспертиза товаров по качеству и количеству.

7. Лабораторные исследования продовольственных и непродовольственных товаров: экспертиза количества и качества, идентификационная экспертиза.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам доклада (сообщение)

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	оценивается доклад (сообщение), содержание которого основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложен логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно
«Хорошо»	оценивается доклад (сообщение), основанное на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Обучающийся твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.
«Удовлетво-рительно»	оценивается доклад (сообщение), который базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.
«Неудовлетво-рительно»	оценивается доклад (сообщение), в котором обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке докладов (сообщений)

Доклад (сообщение) – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической или научно-исследовательской темы. Цель выполнения доклада (сообщения) состоит в том, чтобы научить обучающихся связывать теорию с практикой, пользоваться литературой, статистическими данными, привить умение публично излагать сложные вопросы.

Работа обучающегося над докладом (сообщением) состоит из следующих этапов: выбор темы, накопление информационного материала, подготовка доклада (сообщения), выступление на семинаре.

Прежде чем приступить к подбору соответствующей литературы, целесообразно наметить общий предварительный план доклада (сообщения).

План не следует излишне детализировать. В нем перечисляются основные (центральные) вопросы темы в логической последовательности. Перечень основных вопросов заканчивается краткими выводами, которые представляют обобщение важнейших положений, выдвинутых и рассмотренных в докладе (сообщении). При работе над докладом (сообщением) необходимо внимательно изучить соответствующую теме литературу, включая монографии, статистические сборники, а также материалы, публикуемые в журналах и сети Интернет.

Когда обучающийся в достаточной степени накопил и изучил материал по соответствующей теме, он принимается за его систематизацию. Внимательно перечитывая свой конспект, обучающийся располагает материал в той последовательности, которая представляется ему наиболее стройной и целесообразной. Одновременно обучающийся фиксирует собственные мысли, которые он считает нужным изложить в тексте доклада (сообщения).

Основному тексту в докладе (сообщении) предшествует введение. В нем необходимо показать значение, актуальность рассматриваемой проблемы, обоснованность причины выбора темы. В основной части работы большое внимание следует уделить глубокому теоретическому освещению как темы в целом, так и отдельных ее вопросов, правильно увязать теоретические положения с практикой, конкретным фактическим и цифровым материалом. Представление доклада (сообщения) должно иметь мультимедийное сопровождение.

После обсуждения доклада (сообщения) в группе работа обучающегося оценивается преподавателем.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1
Задание 1. Цели, функции и задачи коммерческой службы предприятия
Задание 2. Управление коммерческой деятельностью предприятия как системой.
Задание 3. Методология управления коммерческой деятельностью

Вариант 2
Задание 1. Процесс управления коммерческой деятельностью
Задание 2. Структура управления коммерческой деятельностью
Задание 3. Информационное обеспечение управления коммерческой деятельностью предприятия, автоматизация торговли

Вариант 3
Задание 1. Сущность планирования и обеспечения материальными ресурсами предприятия
Задание 2. Определение потребности и разработка плана закупок материальных ресурсов
Задание 3. Определение внешних и внутренних факторов для планирования сбыта товаров на отраслевом рынке

Вариант 4
Задание 1. Анализ результатов деятельности предприятия и показателей текущего плана с целью планирования сбыта
Задание 2. Стимулирование сбыта как один из прогрессивных приемов, направленный на достижение коммерческого успеха
Задание 3. Планирование и организация коммерческой деятельности оптового торгового предприятия

Вариант 5
Задание 1. Стратегия и политика ценообразования товаров в оптовом предприятии
Задание 2. Конъюнктура рынка потребительских товаров и ее влияние на коммерческую деятельности в розничной торговле
Задание 3. Розничная торговая сеть, ее структура и функции, основные направления развития.

Вариант 6
Задание 1. Анализ и прогноз потребительского спроса на рынках продовольственных и непродовольственных товаров
Задание 2. Организация складского хозяйства в оптовой торговле и его роль в организации коммерческой деятельности
Задание 3. Показатели эффективности коммерческой деятельности оптовых торговых предприятий

Вариант 7

Задание 1. Продажа товаров со склада оптового торгового предприятия: методы, организация и эффективность
Задание 2. Основные направления организации и развития коммерческой деятельности в современных условиях
Задание 3. Коммерческие сделки и договорные обязательства при закупке и продаже товаров оптовым предприятием

Вариант 8
Задание 1. Исследование рынков закупок и сбыта товаров: методы, спрос и емкость рынка сбыта, конъюнктура
Задание 2. Способы активизации коммерческой работы розничного торгового предприятия в условиях конкуренции.
Задание 3. Муссы, желе. Определение, пищевая ценность, классификация, ассортимент.

Вариант 9
Задание 1. Системный подход к формированию коммерческих связей предприятий в оптовой торговле
Задание 2. Кремы. Определение, пищевая ценность, классификация, ассортимент
Задание 3. Опыт коммерческой деятельности в розничной торговле зарубежных стран

Вариант 10
Задание 1. Организация коммерческой работы оптового торгового предприятия в сфере закупок
Задание 2. Регламентация организационных отношений в организационных структурах коммерческой деятельности предприятия
Задание 3. В рецептуру каких пищевых концентратов сладких блюд входит крахмал. Сроки и условия хранения пищевых концентратов сладких блюд

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов» (Б1.В.05) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1-30	1-17	1-18

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»:

1. Цели, функции и задачи коммерческой службы предприятия.
2. Управление коммерческой деятельностью предприятия как системой.
3. Методология управления коммерческой деятельностью.
4. Процесс управления коммерческой деятельностью.
5. Структура управления коммерческой деятельностью.
6. Информация как предмет коммерческого распространения.
7. Информационное обеспечение управления коммерческой деятельностью предприятия, автоматизация торговли.
8. Сущность планирования и обеспечения материальными ресурсами предприятия.
9. Определение потребности и разработка плана закупок материальных ресурсов.
10. Составные части и основные показатели плана материально-технического снабжения деятельности предприятия, контроль за его реализацией.
11. Основные этапы планирования сбыта товаров предприятием в новых условиях хозяйствования.
12. Определение внешних и внутренних факторов для планирования сбыта товаров на отраслевом рынке.
13. Подбор внешней и внутренней информации для планирования сбыта товаров на отраслевом рынке.
14. Анализ результатов деятельности предприятия и показателей текущего плана с целью планирования сбыта.
15. Регламентация организационных отношений в организационных структурах коммерческой деятельности предприятия.

16. Стимулирование сбыта как один из прогрессивных приемов, направленный на достижение коммерческого успеха.
17. Структура и составные части коммерческой деятельности оптового торгового предприятия.
18. Планирование и организация коммерческой деятельности оптового торгового предприятия.
19. Финансовое обеспечение коммерческой деятельности оптового предприятия. Экономия денежных средств при закупке и продаже товаров.
20. Стратегия и политика ценообразования товаров в оптовом предприятии.
21. Исследование рынков закупок и сбыта товаров: методы, спрос и емкость рынка сбыта, конъюнктура.
22. Системный подход к формированию коммерческих связей предприятий в оптовой торговле.
23. Коммерческие сделки и договорные обязательства при закупке и продаже товаров оптовым предприятием.
24. Формы кооперации в оптовой торговле и их коммерческая направленность в зарубежных странах.
25. Организация коммерческой работы оптового торгового предприятия в сфере закупок.
26. Продажа товаров со склада оптового торгового предприятия: методы, организация и эффективность.
27. Организация складского хозяйства в оптовой торговле и его роль в организации коммерческой деятельности.
28. Комплекс коммерческих операций, связанных с приемкой, размещением и хранением товаров на складе оптового предприятия.
29. Организационно-экономические принципы хранения товаров на складе оптового предприятия.
30. Управление товарными запасами в оптовом торговом предприятии.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»:

1. В торговую организацию обратился иногородний производитель молочных продуктов с предложением о поставке молока, сливок, мороженого, сливочного масла и молочных консервов. Какие риски могут возникнуть при закупке указанных товаров? Какие управления несоответствиями необходимо предусмотреть, чтобы избежать указанных рисков?

2. В процессе транспортирования, хранения, реализации с товарами могут происходить различные изменения даже при соблюдении всех условий складирования и транспортирования. Для учета таких изменений используется понятие и нормы естественной убыли.

Используя ≪Нормы естественной убыли≫, рассчитайте изменение массы продукта в следующих ситуациях и сделайте соответствующие выводы: Сыр ≪Рокфор≫ хранился в торговом предприятии Калужской области 17 суток.

3. Производственное предприятие намерено обновить свой ассортимент. Дайте предложение по мероприятиям по управлению прогнозированием спроса. Какие риски могут возникнуть при разработке новых товаров? Какие мероприятия по управлению несоответствиями нужно предусмотреть?

4. В процессе транспортирования, хранения, реализации с товарами могут происходить различные изменения даже при соблюдении всех условий складирования и транспортирования. Для учета таких изменений используется понятие и нормы естественной убыли.

Используя ≪Нормы естественной убыли≫, рассчитайте изменение массы продукта в следующих ситуациях и сделайте соответствующие выводы: Масло сливочное хранение в розничной торговой сети, Республика Адыгея, супермаркет 480 м^2.

5. Холодильник ≪Росмясомолторга≫ осуществляет хранение охлажденного и мороженого мяса. Разработайте план ХАССП для предупреждения рисков. Предусмотрите корректирующие действия для устранения последствий рисков.

6. В процессе транспортирования, хранения, реализации с товарами могут происходить различные изменения даже при соблюдении всех условий складирования и транспортирования. Для учета таких изменений используется понятие и нормы естественной убыли. Используя ≪Нормы естественной убыли≫, рассчитайте изменение массы продукта в следующих ситуациях

и сделайте соответствующие выводы: Колбаса салями хранение на холодильниках 21 суток при температуре -4.

7. При выведении на рынок нового продукта крайне важно знать не только современную конъюнктуру рынка, но и ближайшие и долгосрочные перспективы развития рынка. Сделайте прогноз развития рынка биоразлагаемой упаковки и рынка источников питания (устройства, предназначенные для обеспечения электрическим питанием других устройств) на ближайшие 20 лет

8. Холдинговая компания ≪Электрик-Сити≫, занимающаяся в основном торговлей бытовой электроникой и легковыми автомобилями, создала отдел по связям с общественностью, взяла в аренду колхоз и организовала дополнительные рабочие места, а также обеспечила поставку в розничную торговую сеть более дешевых (чем у других поставщиков) продуктов питания. Задание: Какой вид товарной политики стремилась реализовать фирма?

9. Предприятие ≪Керамин≫ является одним из крупнейших предприятий Европы по производству керамических изделий и строительных материалов. Предприятие изготавливает: плитки керамические для полов 64-хразновидностей;

- плитки для полов ≪Керамамараци≫ четырех разновидностей;
- плитки фризовые 50 разновидностей;
- санитарные керамические изделия 147- ми разновидностей;
- кирпич керамический шести разновидностей;
- наборы образцов для каминов 28- ми разновидностей;
- декоративные изделия восьми разновидностей.

Определите широту товарного ассортимента, показатели глубины, насыщенности, а также оцените, насколько гармоничным является товарный ассортимент предприятия ≪Керамин≫ с точки зрения потребителей или с учетом других факторов

10. Разработчики и производители мобильного телефона предполагали, что им будут пользоваться в основном бизнесмены и состоятельные люди. На самом же деле использование мобильного телефона получило широкое распространение среди самых широких слоев населения и, прежде всего, среди молодежи. Задание: Объясните, в чем была допущена ошибка при выборе рынка мобильных телефонов и его позиционировании и какую товарную политику Вы можете предложить?

10. На рынке г. Томска у большинства потребителей негативное отношение к соевым продуктам. Задание: Какая товарная политика должна быть предложена в данной ситуации и какие мероприятия и инструменты воздействия она должна в себя включать?

12. В декабре 1996 г. Республика Беларусь стала сотой страной в мире, на рынке которой работают рестораны под брендом ≪Макдональдс≫. Постоянно расширяя свою деятельность, иностранное предприятие ≪Рестораны ≪Макдональдс≫ увеличило свою долю в ресторанном бизнесе республики до 10 %. Задание: Определите какова миссия предприятия Рестораны ≪Макдональдс≫? Каких целей предприятие достигло? Какой вид товарной политики для предприятия вы можете порекомендовать?

13. Проводимые сотрудниками парфюмерных секций магазинов и бутиков наблюдения за покупателями мужского парфюма установили, что наиболее часто его покупают женщины. Мужчины редко сами выбирают для себя парфюм. Задание: Как можно объяснить такой факт и как его можно использовать для продвижения товара производителями и продавцами парфюма и какой вид товарной политики может быть предложен в данной ситуации?

14. Плодоовощная база закупила у крестьянского фермерского хозяйства партию картофеля (смесь сортов) и заложила на длительное хранение в закромах с активной вентиляцией. Через 6 месяцев хранения были обнаружены следующие потери естественная убыль — 4%, актируемые потери от подмораживания и загнивания клубней — 20%. Укажите, какие возникли несоответствия и каковы их причины. Дайте предложения по корректирующим мероприятиям.

15. В гипермаркете ≪Ашан≫ ассортиментная матрица составляет 45 тыс. товарных артикулов. Укажите риски, которые могут возникнуть при управлении ассортиментом гипермаркета. Разработайте мероприятия по управлению несоответствиями и возможные корректирующие действия.

16. Предложите варианты формирования товарного ассортимента для магазина женской одежды

17. Предложите варианты формирования товарного ассортимента для обувного бутика

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»:

1. Предложите варианты формирования товарного ассортимента для магазина, торгующего тканями

2. Предложите варианты формирования товарного ассортимента для магазина товаров для детей

3. Руководство магазина ≪Одежда≫ отметило, что за последние 3 месяца неуклонно падают объемы продаж. При анализе сложившийся ситуации было высказано предположение, что сформированный ассортимент товаров не отвечает запросам потребителей. Разработайте предложения по управлению ассортиментом магазина. Какие риски могут при этом возникнуть, и как их избежать?

4. Текстильная фабрика имени М.В. Фрунзе в 1996 г. оказалась в кризисном состоянии. Объём продаж товаров постоянно сокращался, приходилось идти на снижение цен. Средств едва хватало на то, чтобы можно было выплатить 43 заработную плату работникам фабрики. Наступил момент, когда оборотных средств стало не хватать на закупку сырья. В такой ситуации руководство предприятия решило использовать толлинговые операции. Была достигнута договоренность с поставщиками о том, что сырьё будет поставляться за счёт средств поставщиков. Фабрика перерабатывает его и передает для реализации готовую продукцию поставщикам (≪Работа на давальческом сырье≫). Поставщики предлагали отчислять с каждой единицы товара по 10% её стоимости фабрике в денежной форме, но руководители фабрики остановились на варианте оплаты их труда ≪натурой≫, т.е. оставлять 10% произведённой продукции на фабрике, которую она будет реализовывать сама. Вопросы. Почему фабрика избрала такой путь? Не лучше ли было использовать денежную форму оплаты?

5. Розничное торговое предприятие имеет убытки от реализации обуви, поступившей с оптовой базы. Каковы вероятные причины подающего спроса? Какие мероприятия в области ассортимента необходимо предусмотреть для исправления ситуации? Какие корректирующие действия необходимо предусмотреть?

6. На оптовой базе хозяйственных товаров осуществляется хранение масляных красок, растворителей, олифы. Какие опасности могут возникнуть при хранении? Какие мероприятия могут предотвратить возможные риски? Дайте предложения по корректирующим действиям.

7. Опираясь на блок-схему механизма управления качеством, конкретизируйте содержание каждого блока при решении следующих товароведных проблем: 1) освоение торговой сетью собственной торговой марки; 2) приемка по качеству магазином партии товаров; 3) организация хранения товаров на складе.

8. Установите, в каких ситуациях при оценке качества осуществляется валидация, а в каких, - верификация.

а) сортировка фарфоровой посуды;

б) тест-драйв автомобиля

в) клиническая проверка нового крема

г) проверка исправности осветительной лампы при продаже в магазине;

д) сбор отзывов о новой марке стиральной машины

е) проверка свежести яиц на овоскопе

9. Составьте политику в области качества торговой организации

10. На примере магазина приведите примеры такого документа СМК, как записи, составляемые при приемке товаров, закупке товаров, контроле ассортимента, управлении товарными запасами, обеспечении процесса хранения, проведении товарной экспертизы

11. Пользуясь ГОСТ Р 50779.12-2021, установите метод отбор единиц в выборку в случае представления на контроль бутылок растительного масла, коробок с карандашами, обуви в транспортной таре

12. Проанализируйте процесс управления качеством продукции на стадиях эксплуатации и утилизации на примерах: стиральной машины, компьютера, крема для лица. При этом следует указать субъекты управления и средства управления (эксплуатационные документы, законы и подзаконные акты и т.д.)

13. Дайте количественную оценку менеджмента качества любой, выбранной Вами организации, пользуясь критериями модели Премии Правительства РФ в области качества

14. Определите уровень риска следующих изделий для детей в возрасте до 5 лет: чайная посуда, детский крем, мяч

15. На основе анализа текста руководств по эксплуатации, в частности сигнальных слов, установите степень риска следующих изделий: электрочайник, телевизор, холодильник

16. Составьте политику в области качества в целях обеспечения экологической безопасности организации

17. Магазин ≪Продукты≫ внедряет у себя концепцию ≪категорийного менеджмента≫. Помогите руководству и категорийным менеджерам магазина определить товарные категории. Обоснуйте эти категории. Какие риски могут возникнуть у магазина? Какие мероприятия по управлению ассортиментом необходимо предусмотреть?

18. В магазине ≪Яхонт≫, торгующем ювелирными товарами, наблюдается падение спроса. Руководство магазина приняло решение обновить ассортимент. Дайте предложение по управлению ассортиментом товаров и прогнозированием спроса. Укажите возможные риски. Предложите мероприятия по их предупреждению и управлению несоответствиями.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение

	использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов» (Б1.В.05) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Контроль качества условно подразделяют на а) предварительный (входной), операционный (производственный), выходной (приемочный); б) операционный (производственный), выходной (приемочный);	1 Контроль качества условно подразделяют на различные виды. Классификация основана на разных критериях, которые отражают специфику

	в) предварительный (входной), операционный (производственный); г) предварительный (входной), выходной (приемочный). Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	применения и цели контроля.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Производство продукции складывается из стадий 1) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий; 2) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; подготовка блюд к реализации; 3) приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации; 4) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	4 Производственный процесс является основой деятельности любого предприятия. Производственный процесс – это целенаправленная деятельность (совокупность действий, работ) по созданию потребительной стоимости, удовлетворяющей личные, коллективные или общественные потребности.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие пищевые вещества изменяются в процессе пищеварения 1) белки, жиры, углеводы 2) вода, минеральные вещества, витамины 3) белки, жиры, вода, витамины 4) вода, витамины, соли Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Изменения происходят под действием пищеварительных ферментов, которые расщепляют сложные вещества на более простые.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Факторы, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов: 1) качество хранения, транспортирования и реализации; 2) качество исходного сырья; 3) отнесение деятельности хозяйствующего субъекта к той или иной категории риска для здоровья человека; 4) качество технологического оборудования и производственных процессов; 5) качество рецептуры, технологических режимов и параметров изготовления; 6) качество труда. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	12456 Безопасность пищевых продуктов определяется как отсутствие недопустимого риска для здоровья, связанного с вредным воздействием на человека и его потомство.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какими показателями подтверждается	1256 Для некоторых видов продуктов питания предусмотрены дополнительные меры

<table>
<tr><td></td><td>безопасность пищевых продуктов?

1) санитарно-химическими;
2) радиационными;
3) энергетическая ценность;
4) органолептическими;
5) микробиологическими;
6) паразитологическими.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>безопасности. В частности для натуральных или переработанных продуктов питания, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов или продуктов, являющихся, согласно документам производителя, специализированными пищевыми продуктами или биологически активными добавками к пище.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Определите соответствие вида стандарта его условному обозначению

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>Пищевой статус человека</td><td>А</td><td>продукты, используемые человеком в пищу в натуральном и переработанном виде.</td></tr><tr><td>2</td><td>Пищевые продукты</td><td>Б</td><td>продовольственное сырье, пищевые продукты и их ингредиенты, этиловый спирт и алкогольная продукция.</td></tr><tr><td>3</td><td>Пищевая ценность</td><td>В</td><td>степень обеспеченности организма энергией и основными пищевыми веществами.</td></tr><tr><td>4</td><td>Пищевая продукция</td><td>Г</td><td>интегральный показатель качества продукта, оценивающий в нем суммарное содержание углеводов, липидов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов.</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью их сохранения и придания им заданных свойств, не употребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов или обычных компонентов пищи.</td></tr></table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):</td><td>1Б2Г3А4В</td></tr>
</table>

	1	2	3	4		
7	Прочитайте текс и установите соответствие. Сопоставить определения К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:					1Б2В3Г4А

	Понятие		Определение
1	Предельно допустимое остаточное количество (ПДОК)	А	Показатель, оценивающий количество загрязняющих веществ, попадающих в атмосферу с выбросами от предприятий в единицу времени, не оказывающее на нее негативного воздействия.
2	Предельно допустимый выброс (ПДВ)	Б	Максимальное количество вредного вещества, проникновение которого в живой организм (через дыхание и т.п.) не оказывает на него вредного воздействия.
3	Предельно допустимая концентрация (ПДК)	В	Количество вещества, вводимое в пищевые продукты в виде микроэлементных, стабилизирующих и консервирующих добавок, не оказывающее негативного влияния на качество пищевого продукта, т.е. позволяющее его относить к категории экологически чистой продукции.
4	Предельно допустимая доза (ПДД)	Г	Количество вредного вещества в окружающей среде и живом организме, которое накапливаясь в них в течение определенного промежутка времени не оказывает на них негативного воздействия и не приводит к возникновению патологий в организме человека, обнаруживаемых

			высокочувствительными инструментальными методами анализа
		Д	Совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8

Прочитайте текс и установите соответствие.
Виды поверок средств измерений

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Определение
1	Продовольственное сырье	А	Любое химическое соединение или элемент, образующийся в результате самопроизвольно протекающих химических реакций и физических процессов и естественно входящие в природный круговорот веществ.
2	Проектирование пищевых продуктов	Б	Объекты растительного, животного, микробиологического и минерального происхождения, используемые для производства пищевых продуктов.
3	Санитарно-гигиенические нормативы	В	Процесс создания рациональных рецептур и / или структурных свойств, обеспечивающий задаваемый уровень адекватности.
4	Природное вещество	Г	Допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей

1Б2В3Г4А

				среды, продуктах питания и продовольственном сырье, устанавливаемые в законодательном порядке. обозначение, позволяющее отличать товары и услуги одних юридических и физических лиц от однородных товаров и услуг других юридических и физических лиц.	
			Д	Интегральный показатель качества продукта, оценивающий в нем суммарное содержание углеводов, липидов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов.	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и их определениями К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2В3Г4А
		Понятие		Определение
	1	Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья	А	Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами на разных этапах технологического процесса изготовления, транспортировки, хранения и реализации.
	2	Физическое загрязнение	Б	Это изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов, ингредиентный состав которых не соответствует своему

				назначению и рецептуре.
	3	Фоновая концентрация	В	Загрязнение окружающей среды, проявляющееся отклонениями от нормы ее температурно-энергетических, волновых, радиационных и других физических свойств.
	4	Упаковочные и вспомогательные материалы	Г	Содержание вещества в объекте окружающей среды, определяемое суммой глобальных и региональных естественных и антропогенных вкладов в результате дальнего или трансграничного переноса загрязнений.
			Д	Пищевые продукты или компоненты пищевых продуктов, полученные из генетически модифицированных организмов, и используемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между понятиями и их определениями К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1 – Г, 2 – Б, 3 – В, 4 – А.

	Понятие		Определение
1	Экологическая экспертиза пищевых продуктов	А	Загрязнение, обусловленное процессом привнесения в окружающую среду различных химических элементов и соединений.

	2	Экзотоксины	Б	Ядовитые вещества, переходящие из микробной клетки в окружающую среду.	
	3	Экологическая сертификация	В	Деятельность, направленная на подтверждение гарантии экологической безопасности продукции для жизни, здоровья и окружающей среды.	
	4	Химическое загрязнение	Г	Система комплексной оценки экологического качества пищевой продукции и прогнозирование изменения ее качества, обусловленного природно-антропогенными и технологическими процессами.	
			Д	Степень соответствия продукции установленными к ним требованиями в соответствии с назначением – это…	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность органолептической оценки сока: 1. внешний вид, 2. цвет, 3. запах , 4. вкус, 5. консистенция. 1) 1, 2, 3, 5, 4 2) 3, 1, 5, 4, 2. 3) 2, 5, 3, 1, 4 4) 5, 4, 1, 3, 2 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	12354
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность производства конфет: 1. формирование корпусов; 2. приготовление конфетных масс; 3. отделка; 4. завертка. 1) 1, 2, 3, 4 2) 2, 1, 3, 4 3) 3, 4, 1, 2 4) 4, 1, 3, 2 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	2134

	☐ ☐ ☐ ☐	
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установить правильную последовательность санитарной обработки рук: 1. промыть теплой водой; 2. промыть водой с мылом; 3. обработать раствором хлорной извести; 4. промыть теплой водой с мылом. 1) 2, 3, 4, 1 2) 1, 2, 4, 3 3) 4, 3, 2, 1 4) 3, 1, 4, 2 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: ☐ ☐ ☐ ☐	4321
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Какова последовательность мотивов человеческого поведения в пирамиде Маслоу?: 1. мотивы самоуважения; 2. мотивы самореализации; 3. физиологические потребности; 4. мотивы безопасности; 5. социальные мотивы 1) 3, 4, 5, 1, 2 2) 1, 2, 5, 4, 3 3) 3, 5, 4, 2, 1 4) 1, 3, 2, 5, 4 5) 2, 5, 4, 1, 3 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	34512
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите операции технологической схемы производства макаронных изделий в правильной последовательности: 1. сортировка и отбраковка готовых изделий, 2. приготовление макаронного теста, 3. сушка изделий, 4. разделка сырых изделий, 5. приготовление макаронного теста, 6. охлаждение высушенных изделий, 7. подготовка сырья. 1) 5, 4, 7, 3, 2, 1, 6 2) 1, 2, 6, 5, 4, 3, 7 3) 7, 3, 5, 4, 2, 1, 6 4) 1, 6, 3, 2, 5, 7, 4 5) 6, 2, 3, 5, 7, 4, 1 6) 7, 5, 2, 4, 3, 6, 1 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	7524361
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение понятию «Метод треугольных сравнений» Ответ: _____ _____	Метод треугольных сравнений - сущность метода заключается в том, что испытатель должен из трех проб, в состав которых входит два одинаковых образца и один отличающийся от них, определить различие между ними.

17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение понятию «Сенсорный анализ». Ответ: _____ _____	Сенсорный анализ - анализ с помощью органов чувств, обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение понятию «Свойство продукции» Ответ: _____ _____	Свойство продукции –это объективная особенность, которая проявляется при создании, эксплуатации или потреблении изделия.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение «Качество продукта питания» Ответ: _____ _____	Качество продукта питания — это совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение «Внешний вид». Ответ: _____ _____	Внешний вид - общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукта, оценивается при его осмотре на основе возникающих зрительных ощущений

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если	Правильно – сов-падение с верным ответом

	правильно указана вся последовательность цифр	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

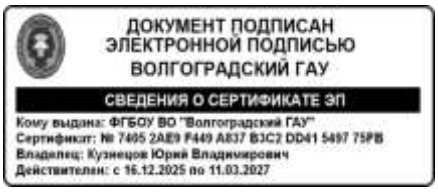
При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов

последовательности	2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий
и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
24.06.2026г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.06 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья

Уровень высшего образования Магистратура
Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»
Форма обучения Очная/Заочная
Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград
2026

Автор(ы):

Доцент _____ О.П. Седова
подпись

Доцент _____ И.А. Шагай
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
Заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Что собой представляет солод: 1) пряность 2) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке 3) пищевая добавка 4) сушеный виноград	2
2	Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить: 1) эмульгаторы 2) стабилизаторы 3) антикристаллизаторы 4) ароматизаторы	2
3	В рецептуре кондитерских изделий агар можно заменить желатином, но его дозировка: 1) повышается в 4 раза; 2) понижается в 4 раза; 3) не меняется; 4) повышается в 20 раз.	1
4	В норме, чтобы восполнить запасы соли, человеку необходимо съедать соли в сутки: 1) не более 3 г 2) не более 5 г 3) не более 7 г 4) не более 10 г	2
5	Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит … муки: 1) крахмалу 2) белкам 3) клетчатке 4) минеральным веществам	2
6	Этот вид патоки отличается от остальных повышенной вязкостью и желеобразной консистенцией, используется для приготовления желе, мармелада и других гелевых продуктов: 1) Обычная карамельная патока 2) Белая карамельная патока 3) Ароматизированная карамельная патока 4) Фруктовая карамельная патока 5) Желеобразная карамельная патока	5
7	При приготовлении теста в три стадии (закваска +	2

	опара + тесто) — 0,5-0,6 % прессованных дрожжей в опаре сбраживается: 1) 45 % муки от общего ее расхода на замес теста 2) 60 % муки от общего ее расхода на замес теста 3) 75 % муки от общего ее расхода на замес теста 4) 80 % муки от общего ее расхода на замес теста	
8	В пшеничном хлебе из муки цельнозерновой содержится пищевых волокон: 1) около 1…2,5 % 2) около 5…6 % 3) около 8,5 % 4) около 50 %	3
9	Виды мучных смесей для приготовления изделий без пшеничного глютена: 1) кондитерские мучные смеси; 2) безглютеновые мучные смеси; 3) композитные мучные смеси.	1
10	Как классифицируются инновации по масштабам распространения? 1) транснациональные; межотраслевые; региональные; отраслевые; инновации в рамках предприятия; 2) пионерные, принципиально новые, улучшающие 3) продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие 4) стратегические и адаптивные	1
Вариант 2		
1	Как называются инновации, на основе которых возможно качественное изменение технологической системы, смена поколений техники, появление новых отраслей производства? 1) пионерные инновации 2) принципиально новые инновации 3) улучшающие инновации 4) технологические	2
2	Как называются инновации, которые являются результатом фундаментальных научных исследований и которые коренным образом изменяют технологический уклад, производственную структуру, систему управления и темпы экономического развития? 1) фундаментальными 2) принципиально новые инновации 3) улучшающие инновации 4) пионерные инновации	4
3	Как классифицируются инновации по степени значимости результатов? 1) пионерные, принципиально новые, улучшающие; 2) продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие; 3) межотраслевые, региональные, отраслевые;	1

	4) стратегические, адаптивные	
4	Инновации,означающие разработку и применение новых технологий в различных отраслях производства, за счет чего обеспечивается производство новых видов продукции, повышение их качества, сокращение текущих производственных затрат, повышение экономической эффективности производства, называются: 1) продуктовые инновации; 2) процессные инновации; 3) технологические инновации; 4) организационные инновации.	3
5	Инновации,включающие разработку, опытное производство и внедрение технологически новых и усовершенствованных продуктов, новых материалов, комплектующих изделий и т.п. называются 1) процессные инновации 2) продуктовые инновации 3) технологические инновации 4) организационные	2
6	НТП обеспечивает прирост прибыли за счет двух факторов: 1) снижения себестоимости; 2) увеличение расходов на содержание и эксплуатацию оборудования; 3) повышения качества продукции; 4) маркетинга.	1
7	Проектное решение позволяет получить следующий эффект: 1) усложнение конструкции; 2) упрощение технологии изготовления; 3) повышение расхода сырья; 4) повышение себестоимости.	2
8	Виды научно-технического прогресса: 1) изобретение; 2) рационализаторское предложение; 3) полезная модель; 4) проектное решение.	4
9	Важнейший фактор экономического развития, связанный с понятием инновационного процесса: 1) эффективность управления; 2) научно-технический прогресс; 3) количество и качество природных ресурсов; 4) количество и качество трудовых ресурсов	2
10	Инновационная деятельность осуществляется в основном в научных организациях, классифицирующихся на группы: 1) Научные учреждения академического профиля. 2) Научные учреждения отраслевого профиля. 3) Конструкторские организации, отнесенные к	1

	числу научных учреждений. 4) Учреждения высшего образования	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья» Б1.В.06. Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Инновации в производстве сахаристых кондитерских изделий

Тема 1. Производство карамели повышенной пищевой ценности.

1. Производство карамели повышенной пищевой ценности.
2. Использование функциональных ингредиентов для повышения пищевой ценности карамели.

Тема 2. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества мармелада, формуемого методом шприцевания.

1. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества мармелада, формуемого методом шприцевания.
2. Влияние различных нетрадиционных видов сырья на показатели качества мармелада.

Тема 3. Исследование влияния рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

1. Рецептурные компоненты, используемые при производстве помадных конфет увеличенного срока годности.
2. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

Раздел 2. Инновации в производстве хлебобулочных изделий

Тема 4. Влияние мучных композитных смесей на свойства теста и качество хлеба из пшеничной муки.

1. Влияние мучных композитных смесей на свойства теста и качество хлеба из пшеничной муки.
2. Влияние различных видов муки на свойства теста.
3. Влияние различных видов муки на качество хлеба.

Тема 5. Влияние нетрадиционного сырья на свойства полуфабрикатов и качество хлеба функционального назначения.

1. Влияние нетрадиционного сырья на свойства полуфабрикатов при производстве хлеба функционального назначения.
2. Влияние нетрадиционного сырья на качество хлеба функционального назначения.

Тема 6. Ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки

1. Ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки.
2. Сравнительная оценка различных ускоренных способов приготовления теста из пшеничной муки.

Тема 7. Влияние ферментных препаратов, увеличивающих продолжительность хранения хлеба, на его качество

1. Ферментные препараты, увеличивающие продолжительность хранения хлеба.
2. Влияние ферментных препаратов на качество хлеба.

Тема 8. Влияние пряностей на свойства теста и качество ахлоридного хлеба

1. Влияние различных пряностей на свойства теста при производстве ахлоридного хлеба.
2. Влияние различных пряностей на качество ахлоридного хлеба.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетво-рительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ

«Неудовлетво-рительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья» Б1.В.06 проводится в устной форме на лабораторных занятиях по материалам лекций и лабораторных занятиях. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1. Инновации в производстве сахаристых кондитерских изделий

Тема 1. Производство карамели повышенной пищевой ценности.

1. Использование функциональных ингредиентов для повышения пищевой ценности карамели.

Тема 2. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества мармелада, формуемого методом шприцевания.

1. Изучение влияния различных нетрадиционных видов сырья на показатели качества мармелада.

Тема 3. Исследование влияния рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

1. Рецептурные компоненты, используемые при производстве помадных конфет увеличенного срока годности.
2. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

Раздел 2. Инновации в производстве хлебобулочных изделий

Тема 4. Влияние мучных композитных смесей на свойства теста и качество хлеба из пшеничной муки.

1. Исследование влияния различных видов муки на свойства теста.
2. Исследование влияния различных видов муки на качество хлеба.

Тема 5. Влияние нетрадиционного сырья на свойства полуфабрикатов и качество хлеба функционального назначения.

1. Исследование влияния нетрадиционного сырья на свойства полуфабрикатов при производстве хлеба функционального назначения.

2. Исследование влияния нетрадиционного сырья на качество хлеба функционального назначения.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья» Б1.В.06 нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вариант 1

Задание 1. Понятия инновация и научно-технический прогресс.

Задание 2. Современные научные исследования в области новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья.

Задание 3. Основные приемы управления испытаниями новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья

Вариант 2

Задание 1. Основные методы внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья.

Задание 2. Стадии внедрения инноваций на производствах.

Задание 3. Эффективность инноваций на производстве.

Вариант 3

Задание 1. Инновационные продукты из растительного сырья.

Задание 2. Мучные композитные смеси.

Задание 3. Влияния различных видов муки на свойства теста.

Вариант 4

Задание 1. Влияния различных видов муки на качество хлеба.

Задание 2. Нетрадиционное сырье для производства хлеба.

Задание 3. Влияния нетрадиционного сырья на качество хлеба функционального назначения.

Вариант 5

Задание 1. Способы ускоренного приготовления теста из пшеничной муки.

Задание 2. Нетрадиционное сырье для производства мармелада.

Задание 3. Влияния нетрадиционного сырья на качество мармелада.

Вариант 6

Задание 1. Функциональные ингредиенты, используемые для повышения пищевой ценности карамели.

Задание 2. Особенности производства ахлоридного хлеба.

Задание 3. Пряности в производстве ахлоридного хлеба.

Вариант 7

Задание 1. Влияние дозировки закваски на свойства теста.

Задание 2. Влияние дозировки закваски на качество хлеба.

Задание 3. Влияние дозировки закваски на пищевую ценность хлеба.

Вариант 8

Задание 1. Ферментные препараты, увеличивающие продолжительность хранения хлеба.

Задание 2. Влияние ферментных препаратов на качество хлеба.

Задание 3. Рецептурные компоненты, используемые при производстве помадных конфет увеличенного срока годности

Вариант 9

Задание 1. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет

увеличенного срока годности.

Задание 2. Инновационные продукты из растительного сырья.

Задание 3. Мучные композитные смеси.

Вариант 10

Задание 1. Нетрадиционное сырье для производства мармелада

Задание 2. Методы управления испытаниями ускоренных способов замеса теста из пшеничной муки.

Задание 3. Методы управления испытаниями новых разновидностей мармелада, формуемого методом шприцевания, с использованием рецептурных компонентов.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья» Б1.В.06 нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием

к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование Компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1-7	1-22	1-9
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	8-25	1-22	10-18

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Понятия инновация и научно-технический прогресс.
2. Современные научные исследования в области новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья.
3. Основные приемы управления испытаниями новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья
4. Основные методы внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья.
5. Стадии внедрения инноваций на производствах.
6. Эффективность инноваций на производстве.
7. Инновационные продукты из растительного сырья.
8. Мучные композитные смеси.
9. Влияния различных видов муки на свойства теста.
10. Влияния различных видов муки на качество хлеба.
11. Нетрадиционное сырье для производства хлеба.
12. Влияния нетрадиционного сырья на качество хлеба функционального назначения.
13. Способы ускоренного приготовления теста из пшеничной муки.
14. Нетрадиционное сырье для производства мармелада.
15. Влияния нетрадиционного сырья на качество мармелада.
16. Функциональные ингредиенты, используемые для повышения пищевой ценности карамели.
17. Особенности производства ахлоридного хлеба.
18. Пряности в производстве ахлоридного хлеба.
19. Влияние дозировки закваски на свойства теста.
20. Влияние дозировки закваски на качество хлеба.
21. Влияние дозировки закваски на пищевую ценность хлеба.
22. Ферментные препараты, увеличивающие продолжительность хранения хлеба.
23. Влияние ферментных препаратов на качество хлеба.
24. Рецептурные компоненты, используемые при производстве помадных конфет увеличенного срока годности.

25. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния мучных композитных смесей на свойства теста и качество хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.
2. Исследования, которые необходимо провести для определения изменений свойств полуфабрикатов при производстве хлеба функционального назначения из нетрадиционного сырья.
3. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния нетрадиционного сырья на качество хлеба функционального назначения.
4. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния овощного пюре на свойства теста, хлеба и его пищевую ценность
5. Исследования, которые необходимо провести для определения концентрированных фруктовых и фруктово-овощных паст на показатели качества кондитерских изделий
6. Исследования, которые необходимо провести для сравнительной оценки различных ускоренных способов приготовления теста из пшеничной муки.
7. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния различных нетрадиционных видов сырья на показатели качества мармелада.
8. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния солодового экстракта на показатели качества желейного мармелада.
9. Использование функциональных ингредиентов для повышения пищевой ценности карамели.
10. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния солодового экстракта на показатели качества карамели повышенной пищевой ценности
11. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния патоки на показатели качества карамели повышенной пищевой ценности
12. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния различных пряностей на свойства теста при производстве ахлоридного хлеба.
13. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния различных пряностей на качество ахлоридного хлеба.
14. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния дозировки закваски на свойства теста.
15. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния дозировки закваски на качество хлеба.
16. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния дозировки закваски на пищевую ценность хлеба.
17. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния ферментных препаратов на качество хлеба.
18. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.
19. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния пряностей на свойства теста и качество ахлоридного хлеба.
20. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния дозировки закваски на свойства теста, качество и пищевую ценность хлеба.
21. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния ферментных препаратов, увеличивающих продолжительность хранения хлеба, на его качество.
22. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Методы управления испытаниями новых разновидностей хлеба с использованием композитных смесей.

2. Методы управления испытаниями новых разновидностей хлеба функционального назначения с использованием нетрадиционного сырья.
3. Методы управления испытаниями ускоренных способов замеса теста из пшеничной муки.
4. Методы управления испытаниями новых разновидностей мармелада, формуемого методом шприцевания, с использованием рецептурных компонентов.
5. Методы управления испытаниями новых разновидностей карамели повышенной пищевой ценности.
6. Методы управления испытаниями новых разновидностей ахлоридного хлеба с использованием пряностей.
7. Методы управления испытаниями применения различной дозировки закваски в производстве хлеба.
8. Методы управления испытаниями новых ферментных препаратов, увеличивающих продолжительность хранения хлеба.
9. Методы управления испытаниями новых разновидностей помадных конфет увеличенного срока годности.
10. Научно обосновать разработку хлеба из пшеничной муки с использованием композитных смесей.
11. Научно обосновать разработку хлеба функционального назначения с использованием нетрадиционного сырья.
12. Научно обосновать приготовление теста из пшеничной муки ускоренными способами.
13. Научно обосновать разработку мармелада, формуемого методом шприцевания, с использованием рецептурных компонентов.
14. Научно обосновать разработку карамели повышенной пищевой ценности.
15. Научно обосновать разработку ахлоридного хлеба с использованием пряностей.
16. Научно обосновать разработку хлеба с использованием различной дозировки закваски.
17. Научно обосновать применение ферментных препаратов, увеличивающих продолжительность хранения хлеба.
18. Научно обосновать разработку помадных конфет увеличенного срока годности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен*	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебногоматериала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу,

	рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен / зачет с оценкой / зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья» (Б1.В.06) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных (лекционных, практических и лабораторных) занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Продукт, чьи технологические характеристики или предполагаемое использование являются принципиально новыми либо существенно отличающимися от аналогичных ранее производимых продуктов – это 1) технологически новый продукт; 2) технологически усовершенствованный продукт; 3) обновленный продукт; 4) принципиальный продукт. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Технологически новым называют продукт, чьи технологические характеристики или предполагаемое использование являются принципиально новыми либо существенно отличающимися от аналогичных ранее производимых продуктов.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Создаваемые (осваиваемые) новые или усовершенствованные технологии, виды продукции или услуг называются 1) инновациями; 2) секретами фирмы; 3) вложениями в нематериальные активы; 4) модернизация Ответ:_____ Обоснование:_____	1 Инновациями называют новые или усовершенствованные технологии, виды продукции или услуг.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Замысел исследования – это… 1) литературное оформление результатов исследования 2) накопление фактического материала 3) основная идея, которая связывает воедино все структурные элементы методики, определяет порядок проведения исследования, его этапы 4) анализ проведенных исследований. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	3 Замысел исследования – это основная идея, которая связывает воедино все структурные элементы методики, определяет порядок проведения исследования, его этапы.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.	3 Улучшающие инновации

<table>
<tr><td></td><td>Как называются инновации, направленные на усовершенствование известных технологий, объектов техники или продукции, основой которых являются результаты прикладных исследований и проектно-конструкторских разработок?
1) пионерные;
2) принципиально новые;
3) улучшающие инновации;
4) модификационные;
5) консервативные;
6) деградирующие.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>направленны на усовершенствование известных технологий, объектов техники или продукции.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как называются инновации, направленные на частичное улучшение устаревших поколений техники и технологии?
1) пионерные;
2) принципиально новые;
3) улучшающие инновации;
4) модификационные;
5) консервативные;
6) деградирующие.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>3
Модификационные инновации направленны на частичное улучшение устаревших поколений техники и технологии</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Инновационная деятельность</td><td>А</td><td>интерес общества на современном этапе его развития, т.е. выявляются технико-экономические возможности и конкретные пути практического применения в соответствующих областях экономики принципиально новых для них способов и средств производства продукции.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Научно-</td><td>Б</td><td>Освоение и</td></tr>
</table></td><td>1В2Г3Б4А</td></tr>
</table>

	технический прогресс (НТП)		внедрение в производство
3	Освоение и внедрение в производство	В	это процесс создания, освоения, распространения и использования инновации
4	Поисковые исследования	Г	техники и технологии, организации производства и труда а основе достижений и реализации научных знаний
		Д	применение научного знания для решения практических задач

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7

Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите характеристики для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Определение
1	Прикладные исследования	А	На этой стадии изготавливается опытный образец или установка для производства новой продукции, подготавливается соответствующая документация.
2	Опытно-конструкторские работы	Б	На этой стадии проводятся теоретические и экспериментальные исследования, появляется информация о возможностях создания новой техники, технологии и продукта, создается схема конкретного

1Б2А3Г4В

			образца изделия.
3	Открытие	В	вновь созданный, прежде не известный предмет. Оно не должно повторять по своей сущности тех изобретений, на которые ранее выданы авторские свидетельства
4	Изобретение	Г	обнаружение того, что объективно существует, но ранее не было известно. То есть это установление неизвестных раньше, но существующих закономерностей, свойств, явлений материального мира, которые вносят изменения в наши знания о мире.
		Д	воспроизведение какого-либо явления или наблюдение нового явления в определённых условиях с целью изучения, исследования

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите характеристики для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: | | Понятие | | Определение | | 1 | Патент | А | это	1В2А3Г4Б

				предложение по организации какой-либо деятельности наиболее целесообразным способом, по усовершенствованию применяемой техники, выпускаемой продукции и технологии производства;		
	2	Рационализаторское предложение	Б	это техническое решение, не отвечающее по своему уровню требованиям, предъявляемым к изобретениям; оно может вносить изменения и усовершенствования в конструкцию машин; обязательным признаком вляется то, что решение задачи заключается в пространственном расположении материальных объектов.		
	3	Промышленный образец	В	это документ, удостоверяющий авторство определенного лица или группы лиц на данное изобретение, дающий этим лицам исключительное право изготовлять и продавать изобретенные ими предметы.		
	4	Полезная модель	Г	это новое, пригодное к		

				осуществлению промышленным способом художественное решение изделия, в котором достигается единство его технических и эстетических качеств.	
			Д	это область, явление, сфера знаний, процесс, в рамках которых осуществляется исследование	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите характеристики для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2Г3А4В

	Понятие		Определение
1	Товарный знак	А	развития инновационной деятельности и для развития производства: консультации, экспертиза проектов, техническое обучение и другие научно-технические услуги, т. е. большое разнообразие научнотехническ их работ, необходимых для разработки и поставки новой модернизирован ной продукции на производство

		2	НОУ-ХАУ	Б	обозначение, предназначенное отличать товары и (или) услуги одних производителей товаров и услуг от однородных товаров и услуг других производителей.	
		3	Инжиниринг	В	это результат любого проектирования, выразившийся в комплексе технической документации, необходимой для подготовки производства любого объекта (конструкторская, технологическая подготовка, разработка проектно-сметной документации).	
		4	Проектное решение	Г	вид инновации и объект беспатентной лицензии; понимается различного рода технические знания и опыт, способы и навыки административного, экономического, финансового и нового порядка, не являющиеся общеизвестными и практически применяемые в производственной и хозяйственной деятельности	
				Д	объект патентования,	

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>представляющий собой техническое решение, которое относится к устройству</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите характеристики для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Эффективность научно-технического прогресса (НТП)</td><td>А</td><td>степень достижения целей научно-технического прогресса (НТП), измеряемая отношением эффекта к обусловившим его затратам</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Показатель эффективности</td><td>Б</td><td>количественный измеритель, значение которого обеспечивает эффективность нововведений.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Эффект НТП</td><td>В</td><td>его результат, специфический продукт нововведения, являющегося органической составляющей частью и основой эффекта производства.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Эффект научно-технического прогресса (НТП)</td><td>Г</td><td>– его результат, специфический продукт нововведения, являющегося органической составляющей частью и основой эффекта производства.</td></tr>
</table>
</td><td>1А2Б3В4Г</td></tr>
</table>

			Д	показатель экономической эффективности бизнес-модели, который отражает отношение между затратами и чистой прибылью	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Использование искусственного интеллекта (ИИ) в пищевом производстве включает четыре основных этапа. 1) анализ данных; 2) сбор данных; 3) принятие решений; 4) оценка результата. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	2134
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Разработка альтернативных источников белка для производства продуктов питания включает несколько этапов. 1) масштабирование производства; 2) тестирование технологии; 3) разработка технологий; 4) исследование источников. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	4321
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Разработка персонализированного питания включает несколько этапов: 1) разработка рациона; 2) сбор данных об индивидуальных особенностях человека; 3) контроль питания; 4) анализ данных; 5) корректировка рациона. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	24135
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Внедрение автоматизации процессов на пищевых производствах включает несколько этапов. 1) поддержка и обслуживание; 2) анализ текущих процессов;	23451

	3) выбор технологий и оборудования; 4) проектирование и разработка систем; 5) внедрение и настройка. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Внедрение на пищевом производстве умных холодильников с датчиками температуры и влажности включает несколько этапов. 1) установка и настройка оборудования; 2) тестирование и отладку системы; 3) поддержку и обслуживание, 4) выбор оборудования; 5) разработка программного обеспечения; 6) интеграция с другими устройствами. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	456123
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что из себя представляет шрот амаранта? Ответ: _____ _____	- это обезжиренная семенная часть, продукт с высокой питательной ценностью, богат содержанием витаминов группы С, белков, пищевых волокон, микроэлементами, его внесение поможет интенсифицировать технологию помадных конфет, улучшить химический состав и продлить сроки хранения продукции.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что такое желейный мармелад? Ответ: _____ _____	продукт, содержащий сахар, студнеобразователь, пищевые и вкусовые добавки, производство которого включает уваривание массы, ее охлаждение, введение вкусовых добавок в виде сока, пищевых кислот, формование, выстойку, охлаждение и расфасовку готового изделия.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение, что такое функциональные продукты питания. Ответ: _____ _____	это продукты с заданными свойствами в зависимости от цели их применения; в основном с уменьшением или увеличением доли определенных составляющих; оказывающие благотворное влияние на здоровье

		человека.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Карамельная патока – это: Ответ: _____ _____	это пищевой продукт, получаемый в результате гидролиза крахмала, используюемый в пищевой промышленности в качестве сладкого загустителя и подсластителя
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Ахлоридный хлеб – это: Ответ: _____ _____	хлеб, в рецептуре которого отсутствует соль. Такое изделие рекомендуется к употреблению при некоторых заболеваниях почек и сердечно-сосудистой системы,в диетологии - во всех случаях, когда врачи считают необходимым ограничить в рационе количество поваренной соли.
Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Важнейший фактор экономического развития, связанный с понятием инновационного процесса: 1) эффективность управления; 2) научно-технический прогресс; 3) количество и качество природных ресурсов; 4) количество и качество трудовых ресурсов. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Важнейший фактор экономического развития – это научно-технический прогресс.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Проектное решение позволяет получить следующий эффект: 1) усложнение конструкции; 2) упрощение технологии изготовления; 3) повышение расхода сырья; 4) повышение себестоимости. Ответ:_____ Обоснование:_____	2 Проектное решение позволяет получить упрощение технологии изготовления.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.	1 Инновации можно классифицировать по

<table>
<tr><td></td><td>Как классифицируются инновации по объекту (областям) применения?
1) продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие;
2) пионерные, принципиально новые, улучшающие;
3) межотраслевые, региональные, отраслевые;
4) все ответы верны.
Ответ:_____
Обоснование:_____</td><td>областям пр менения на продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
НТП обеспечивает прирост прибыли за счет двух факторов:
1) снижения себестоимости;
2) увеличение расходов на содержание и эксплуатацию оборудования;
3) повышения качества продукции;
4) маркетинга;
5) роста себестоимости;
6) падения уровня рентабельности.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>1,2
НТП обеспечивает прирост прибыли за счет снижения себестоимости и повышения качества продукции.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Наиболее распространенными видами изобретательской документации являются:
1) заявки на технические предложения и изобретения;
2) авторские свидетельства (патенты) на изобретения;
3) удостоверения на рационализаторские предложения;
4) технологические каты;
5) сертификаты на соответствие;
6) акты внедрения.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>123
Наиболее распространенные виды изобретательской документации – это заявки на технические предложения и изобретения; авторские свидетельства (патенты) на изобретения; удостоверения на рационализаторские предложения.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Продолжите правильно мысль в начатых предложениях.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Начало предложения</td><td></td><td>Мысль</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Заявка включает в себя заявление, о</td><td>А</td><td>обеспечивая сбережение энергоносителей и</td></tr>
</table></td><td>1Г2А3Б4В</td></tr>
</table>

			выдаче соответствующего документа на изобретение, техническое описание, расчет и чертеж общего вида конструкции,		сырья, высвобождение рабочей силы, решение социальных задач путем улучшения условий труда и быта, повышения качества потребительских товаров.	
		2	Научно-технический прогресс оказывает весьма существенное влияние на повышение темпов экономического роста,	Б	в целом призванного в современных условиях осуществлять специальную экономическую политику	
		3	Существует множество форм управления инновациями на самых разных уровнях: от подразделений корпораций до государства _____.	В	Это обеспечивает эффективное взаимодействия различных факторов как на уровне внутри организации так и в рамках взаимоотношения с корпорациями.	
		4	Привлечение малого бизнеса является немаловажным фактором для создания благодатной почвы для инноваций.	Г	в заявлении содержатся: просьба о выдаче авторского свидетельства на изобретение, его краткое название, фамилия, имя, отчество автора (или авторов) предполагаемого изобретения, место работы, занимаемая должность, образование, ученая степень и домашний адрес.	
				Д	не призванного в современных условиях осуществлять	

			экономическую политику

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		1Б2В3Г4А

	Начало предложения		Мысль
1	Создание консультационных отраслевых центров. Консультанты обеспечивают решение разнообразных проблем, возникающих при реализации нововведений как в государственном, так и частном секторе.	А	так и на выполнение проектно-технологических и других работ, связанных с масштабным освоением производства новой продукции.
2	Главным элементом целостной системы инновационной деятельности является человек. Наука прямо или косвенно через технологию, экономику или быт воздействует на человеческие потребности.	Б	Потребность в них возникает в банках, у заказчиков и исполнителей инноваций.
3	Без интеллектуального продукта, получаемого по результатам фундаментальн	В	Изменение целей, идеалов и интересов способствует развитию новых ценностей,

		ых теоретических исследований и поисковых научных исследовательских работ,		адекватно доминирующему технологическому укладу в общественном производстве
	4	Инновационная деятельность связана с привлечением различных ресурсов. Основными из них являются инвестиции и затраты времени как на проведение исследований и разработок	Г	в настоящее время практически невозможно создавать конкурентоспособную продукцию, имеющую высокую степень наукоемкости и новизны.
			Д	в настоящее время можно создавать конкурентоспособную продукцию, имеющую высокую степень наукоемкости и новизны.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текс и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2В3А4Г
			Начало предложения	Мысль
		1	Мучная композитная смесь	А продукт, приготовленный из отдельных видов сырья для хлебобулочного изделия и подлежащий дальнейшей обработке для превращения его в готовое

			изделие.
2	Экструзия	Б	это концентрированный рассыпной порошок, основу которого составляют мука, разрыхлитель или сода.
3	Полуфабрикат хлебопекарного производства	В	высокотемпературная термическая технология переработки зерна, посредством которой изготавливают модифицированную муку для приготовления композитных смесей.
4	Функциональные продукты питания	Г	продукты с заданными свойствами в зависимости от цели их применения; в основномс с уменьшением или увеличением доли определенных составляющих; оказывающие благотворное влияние на здоровье человека
		Д	переход вещества из твёрдого состояния сразу в газообразное, минуя жидкую фазу

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текс и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях.	1Б2В3А4Г

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Начало предложения		Мысль
1	Помада	А	высокомолекулярное вещество, вводимое в рецептурные смеси кондитерских изделий для создания студнеобразной консистенции
2	Карамель	Б	продукт кристаллизации сахарозы из пересыщенных сахаропаточных или сахаро-паточно-молочных растворов и представляет собой гетерогенную (неоднородную) систему, состоящую из трех фаз – твердой, жидкой и газообразной.
3	Студнеобразователь	В	формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок,
4	Сироп	Г	это светлая, прозрачная, вязкая жидкость с высокой концентрацией сухих веществ, большая доля которых

				представлена сахарами и прежде всего сахарозой
			Д	полуфабрикат, смесь яичных белков и желтков в соотношении, близком к естественному

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текс и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2Г3А4В

	Начало предложения		Мысль
1	Улучшение пищевой и биологической ценности мучных изделий, достигается за счет	А	В кулинарии ее используют в качестве добавки в выпечку, для приготовления соусов и сладостей.
2	Амарантовая мука – ценный продукт питания,	Б	использования дополнительного сырья, в котором содержится большое количество белков, жиров и углеводов.
3	Нутовая мука - является ценнейшим диетическим продуктом питания.	В	является наиболее очищенным продуктом из всех соевых изделий.
4	Соевая мука -	Г	который используется для обогащения хлебобулочных изделий, но так же применяется в виде добавки к диетическим блюдам.
		Д	многоатомный

	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td>спирт, получаемый из крахмала, который используется в качестве сахарозаменителя и подсластителя</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите этапы инновационного процесса, в ходе которых идея преобразуется в конечный продукт. 1) освоение производства, 2) маркетинг и сбыт, 3) разработкаи конструирование, 4) фундаментальные и прикладные исследования. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	4321
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Этапы разработки технологических процессов. 1) оформление документации; 2) разработка технологических операций; 3)анализ исходных данных.; 4) выбор типового или группового технологического процесса. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	3421
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите некоторые этапы разработки лабораторных технологий и методов испытаний при внедрении инноваций на производстве. 1) разработка схемы проведения эксперимента; 2) разработка методики испытаний; 3) выбор видов испытаний, которые наиболее подходят для исследования качества производимой продукции; 4) проведение испытаний; 5) обработка данных испытаний. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	31245
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Маркетинг и сбыт направлены на продвижение нового продукта и получение коммерческого эффекта от инновационных процессов. Перечислите этапы маркетинга и сбыта.	23451

	1) мониторинг реакции потребителей на продукт; 2) анализ рынка и конкурентов; 3) тестирование прототипа нового продукта; 4) разработка стратегии позиционирования; 5) запуск продукта. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите этапы освоение производства при введении инноваций 1) тестирование нового товара на рынке по таким параметрам, как цена и другие коммерческие условия, на ограниченном рынке; 2) выявление каналов для дальнейшей реализации новой продукции с наибольшим экономическим эффектом; 3) разработка программы или конкретного проекта по созданию новой продукции; 4) реализация программы; 5) создание экспериментального образца и проведение его испытаний, чтобы проверить технические характеристики, технологию изготовления, безопасность; 6) оформление новой продукции как товара предприятия: определение названия, товарного знака, дизайна, упаковки, маркировки. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	345612
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите две основные задачи сортировки пищевых продуктов. Ответ: _____ _____	-сортировка должна обеспечить отделение некачественного сырья, посторонних примесей, загрязнений, - сортировка должна обеспечить стандартизирование сырья, то есть разделение его по размеру, массе, другим свойствам.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение понятию - пищевые добавки. Ответ: _____ _____	это природные или искусственные вещества или их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. На какие 3 группы подразделяются пищевые добавки?	обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта;

	Ответ: _____ _____	предотвращающие микробную или окислительную порчу продукта; ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов производства пищевых продуктов
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите стадии (этапы) выпечки пшеничных и ржаных изделий в последовательности от начального до конечного. Ответ: _____ _____	Нагрев осуществляют в камере в паровоздушной среде при температуре 110—120°С и относительной влажности 80% в течение 2—3 мин. В конце этого периода температуру повышают до 240—280°С. Далее период с менее интенсивным подводом тепла. Температура греющей среды поддерживается на уровне 180°С.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Как зависит экономическая эффективность предприятия от улучшения качества продукции? Ответ: _____ _____	Предприятие при улучшении качества продукции получает экономическую выгоду от: увеличения выпуска и реализации продукции, роста продажной цены, увеличения экспорта, снижения брака продукции.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ

		или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи)

типа с развернутым ответом	2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

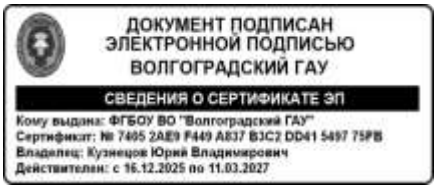
УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.07 Современные приоритеты развития техники и технологии

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Доцент _____ О.П. Седова
подпись

Доцент _____ И.А. Шагай
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1 вариант		
1	Отрасль экономики, а также совокупность предприятий, которые занимаются производством, реализацией и обслуживанием потребителей кулинарной продукции (готовой пищи) в соответствии с их социально-экономическими потребностями и возможностями: 1) Индустрия питания 2) Ресторанный сервис 3) Предприятия общепита 4) Продовольственные товары	1
2	Специалист, который разрабатывает рецептуры блюд и меню. Совершенствует продукцию производства (блюда, меню и услуги в области питания), планирует закупки продуктов от поставщиков. Ежедневно составляет текущие планы на день и бизнес-прогнозы на следующий день: 1) Шеф-повар 2) Су-шев 3) Технолог 4) Мастер производства	1
3	К гидромеханическим способам обработки относятся: 1) Флотация, осаждение, фильтрование, пенообразование: 2) Растворение, экстракция, сушка, загущение; 3) Сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов 4) Химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса	1
4	Массообменные способы обработки-это: 1. Флотация, осаждение, фильтрование, пенообразование: 2. Растворение, экстракция, сушка, загущение; 3. Сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, 4. Химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса	2
5	Химические, биохимические, микробиологические способы обработки-это: 1. Флотация, осаждение, фильтрование, пенообразование: 2. Растворение, экстракция, сушка, загущение; 3. Сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов 4. Химическое разрыхление теста, спиртовое и	4

	молочнокислое брожение, ферментирование мяса .	
6	Специалист, который готовит широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд с соблюдением технологических требований к блюдам и качеству готовой продукции и с учётом особенностей питания (диетического, вегетарианского и пр.): 1) Бариста 2) Су-шеф 3) Повар 4) Главный технолог	3
7	Контроль потребительских качеств пищи в Российской Федерации осуществляет: 1) Орган местного самоуправления 2) Роспотребнадзор 3) СанПинНадзор 4) Ростстандарт	2
8	Качество поступающего сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, правильность ведения технологического процесса и соблюдение рецептур контролируются едиными методами по следующим направлениям: 1) исследование продуктов, сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на соответствие по показателям безопасности согласно федеральным законам и СапПиНам; 2) исследование полуфабрикатов и сырья на соответствие их стандартам, техническим условиям и другим документам; 3) специальные виды исследований: количество лактозы, качество фритюрного жира и др.; 4) исследование продукции кондитерских цехов.	4
9	Контроль качества блюд на раздаточной входит в обязанности 1) шеф-повара; 2) заведующего столовой; 3) бракеражной комиссии 4) диетсестры	1
10	В технологиях продуктов питания используются такие виды механических процессов, как: 1) фильтрацыия; 2) автолиз; 3) смешивание; 4) брожение.	3
2 вариант		
1	К продуктам питания категории растительной продукции не относится пища, получаемая методами глубокой переработки: 1) зерновых, бобовых, 2) масличных культур, 3) орехов,	4

	4) мясных полуфабрикатов	
2	Основное направленияе, связанное с производством продуктов питания: 1) минимизация отходов; 2) локальное производство; 3) растительная продукция. 4) отходы производств	1
3	Минимизация отходов это: 1) автоматизация, внедрение новых, более экологичных технологий, ограничение уровня истребления диких животных и рыбы. 2) сокращение объёмов отходов в пищевой промышленности решается несколькими способами. 3) экологической безопасность 4) охрана окружающей среды.	2
4	Цель здорового питания: 1) баланс потребления и расхода калорий; 2) снижение потребления жиров; 3) ограничение потребления свободных сахаров; 4) обеспечить рост и нормальное развитие человека, укрепить здоровье, предотвратить известные заболевания	4
5	Упаковочное оборудование это: 1) это комплекс механизмов и машин, предназначенных для первичной или групповой упаковки различной продукции. 2) это высокоэффективные установки и аппараты, работающие автономно. 3) печи, парогенераторы, варочные поверхности 4) смесители, дозаторы.	1
6	Для охлаждения готовой продукции на производстве используют: 1) жидкий аммиак, 2) хлорид кальция 3) соль йодированную 4) соль морскую	1
7	Основное назначение упаковочного оборудования это: 1) обезопасить груз от повреждений, негативного воздействия окружающей среды и доставить его в сохранности, 2) снижаются риски получения травм при упаковке больших грузов, уменьшаются затраты на упаковочный материал и рабочую силу, 3) значительно повысить производительность, сэкономить время	1

	4) обеспечить более высокую скорость работы компании.	
8	Пакоджеттинг – это 1) сочетание процессов в одном рабочем пространстве (кухонный процессор, универсальные дисковые овощерезательные техники) 2) особая технология молекулярной кухни, в которой продукты, подвергшиеся заморозке до – 22°С. в течение суток, превращаются в мелкотекстурированную и пюреобразную массу, которая хранится в таком виде при температуре от — 12 до -15 °С. 3) эстетическое совершенство, высокий гигиенический стандарт, великолепные технические характеристики 4) новое конструктивное решение.	2
9	Камеры шокового охлаждения: 1) уникальное инновационное устройство позволяет очищать гастроемкости в течение 20 минут до полной стерильности и отпалированного блеска. 2) сохранить привлекательный вид и вкус горячего блюда после его приготовления, Температура внутри тепловых столов находится в диапазоне +45… +85 градусов 3) позволяют охлаждать супы, готовые отваренные горячие овощи, отваренные яйца, мясные и рыбные вареные полуфабрикаты до температуры +6-10 градусов всего за 25 минут 4) сочетание процессов в одном рабочем пространстве (кухонный процессор, универсальные дисковые овощерезательные техники)	3
10	Декарбонайзер это: 1) универсальный аппарат, незаменимый на профессиональной кухне, предназначенный для приготовления теста, взбивания сливок, перемешивания различных видов фарша мяса и рыбы 2) уникальное инновационное устройство позволяет очищать гастроемкости в течение 20 минут до полной стерильности и отпалированного блеска. 3) аппарат, принцип работы которого достаточно прост: помещенное в многослойный полиэтиленовый пакет изделие укладывается в камеру аппарата, после чего производится откачивание воздуха и запайка швов. 4) особая технология молекулярной кухни, в которой продукты, подвергшиеся заморозке до – 22°С. в течение суток, превращаются в мелкотекстурированную и пюреобразную массу, которая хранится в таком виде при температуре от — 12 до -15 °С.	2

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Современные приоритеты развития техники и технологии» (Б1.В.07). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Современные приоритеты развития техники и технологии

Тема 1. Развитие техники и технологии пищевой индустрии

1. Развитие технологии и техники в период промышленной революции.
2. Развитие технологии и техники в период научно-технической революции.
3. Развитие технологии и техники в период четвертой промышленной революции
4. Основные понятия и виды инноваций.
5.Основные принципы инновационной работы.
6.Научная и инженерная база.

Тема 2. Технические и технологические тренды в пищевой промышленности

1.Снижение человеческого фактора за счет внедрения автоматизации и роботизации.
2. Переход на безотходное производство за счет внедрения новых технологий, позволяющих более полно перерабатывать исходное сырье.
3. Применение интернет-вещей для удаленного обслуживания предприятий.
4. Применение мехатронных и робототехнических комплексов приведет к компактности и модульности технологического оборудования на предприятии.

5. Замена устарелого технологического оборудования на новое, роль в повышении уровня экологичности на предприятии.
6. Приоритеты научно-технологического развития Российской Федерации в области пищевой промышленности

Тема 3. Система процессов глубокой переработки растительного сырья

1. Система процессов глубокой переработки растительного сырья.
2. Схема производства пищевых продуктов путем глубокой переработки растительного сырья.
3. Глубокая переработка зерна.
4. Глубокая переработка масличного сырья.
5. Глубокая переработка фруктово-овощного сырья.

Раздел 2. Применение современных техники и технологий в пищевой промышленности

Тема 4. Адаптивное управление

1. Адаптивное управление.
2. Оборудование с онлайновой аналитической системой контроля качества измельчения.
3. Системы автоматического регулирования и управления процессами сушки.
4. Адаптивное управление системы с учетом изменяющихся входных параметров на примере солододробилки.

Тема 5. Мехатроника в пищевой индустрии

1. Мехатронные системы.
2. Автоматизация технологических линий на пищевых производствах.
3. Мехатронные модули, применяемые для укладки штучной продукции в групповую упаковку.

Тема 6. Роботизация пищевой промышленности

1. Роботизация пищевой промышленности на производстве продуктов питания.
2. Факторы влияющие на роботизацию пищевого производства.
3. Роботы-манипуляторы.
4. Коллаборативные роботы.
5. Дельта-роботы (роботы-«пауки»).
6. Роботизированные интелектуальные системы.
7. Преимущества роботизированного производства.

Тема 7. Аддитивные технологии в производстве продуктов питания

1. Аддитивные технологии.
2. Аддитивное производство или 3Д-печать.
3. Преимущество аддитивных технологий.
4. 3Д-принтеры для печати пищевых продуктов.
5. Применение 3Д-печати в пищевом производстве.
6. Объединение 3Д-печати с био- и нано-технологиями.

Тема 8. Нанотехнологии в пищевой промышленности

1. Направления использования нанотехнологий в пищевой промышленности.
2. Задачи, направления и результаты использования нанотехнологий в пищевых производствах.
3. Разработка функциональных и интерактивных продуктов на основе нанотехнологий.
4. Упаковочные материалы для пищевых продуктов, разработанные с помощью нанотехнологий.
5. Применение нанотехнологий в хлебопекарном производстве.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически

	корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетво-рительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Современные приоритеты развития техники и технологии» (Б1.В.07) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1. Современные приоритеты развития техники и технологии

Тема 1. Развитие техники и технологии пищевой индустрии

1. Научная и инженерная база для развития техники пищевой индустрии
2. Научная и инженерная база для развития технологии пищевой индустрии

Тема 2. Адаптивное управление

1. Адаптивное управление системы
2. Адаптивное управление системы с учетом изменяющихся входных параметров на примере солододробилки

Тема 3. Мехатроника в пищевой индустрии

1. Мехатроника в технологических линиях на пищевом производстве.
2. Автоматизация технологических линий на пищевых производствах.

Раздел 2. Применение современных техники и технологий в пищевой промышленности

Тема 4. Роботизация пищевой промышленности

1. Роботизация пищевой промышленности на производстве продуктов питания.
2. Преимущества роботизированного производства.

Тема 5. Аддитивные технологии в производстве продуктов питания

1. Применение 3Д-печати в пищевом производстве.
2. Применение 3Д-печати в кондитерском производстве.

Тема 6. Нанотехнологии в пищевой промышленности

1. Применение нанотехнологий в хлебопекарном производстве.

2. Применение нанотехнологий в кондитерском производстве.

Тема 7. Система процессов глубокой переработки растительного сырья.

1. Глубокая переработка зерна
2. Глубокая переработка фруктово-овощного сырья.

Тема 8. Технические и технологические тренды в пищевой промышленности

1. Переход на безотходное производство за счет внедрения новых технологий, позволяющих более полно перерабатывать исходное сырье.
2. Технологические тренды в пищевой промышленности

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Современные приоритеты развития техники и технологии» (Б1.В.07) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Направления использования нанотехнологий в пищевой промышленности.
Задание 2. Системы автоматического регулирования и управления процессами сушки.
Задание 3. Обосновать этапы внедрения аддитивных технологий в технологии пищевого производства.

Вариант 2

Задание 1. 3Д-принтеры для печати пищевых продуктов.
Задание 2.Переход на безотходное производство за счет внедрения новых технологий, позволяющих более полно перерабатывать исходное сырье.
Задание 3. Научно обосновать разработку технологии производства пищевого продукта с адаптивным управлением процессов.

Вариант 3

Задание 1. Автоматизация технологических линий на пищевых производствах.
Задание 2. Разработка функциональных продуктов питания на основе нанотехнологий.
Задание 3. Научно обосновать разработку технологии производства пищевого продукта с применением роботизированных комплексов.

Вариант 4

Задание 1. Основные понятия и виды инноваций.
Задание 2. Применение аддитивных технологий при производстве функциональных продуктов питания.
Задание 3. Обосновать этапы внедрения систем автоматического регулирования и управления процессами в технологии пищевого производства.

Вариант 5

Задание 1. Снижение человеческого фактора за счет внедрения автоматизации и роботизации.
Задание 2. Применение 3Д-печати в пищевом производстве.
Задание 3. Научно обосновать разработку технологии производства пищевого продукта с применением нанотехнологий.

Вариант 6

Задание 1. Приоритеты научно-технологического развития Российской Федерации в области пищевой промышленности
Задание 2. Упаковочные материалы для пищевых продуктов, разработанные с помощью нанотехнологий.
Задание 3. Обосновать этапы внедрения роботизированных интелектуальных систем в технологии пищевого производства.

Вариант 7

Задание 1. Мехатронные системы.
Задание 2. Этапы замены устарелого технологического оборудования на новое в пищевом производстве.
Задание 3. Научно обосновать разработку технологии производства пищевого продукта с применением аддитивных технологий.

Вариант 8

Задание 1.Схема производства пищевых продуктов путем глубокой переработки растительного сырья.

Задание 2. Применение нанотехнологий в хлебопекарном производстве.
Задание 3. Обосновать этапы внедрения мехатронных модулей в технологии пищевого производства.

Вариант 9
Задание 1. Аддитивное производство или 3Д-печать.
Задание 2. Внедрение мехатронных комплексов на пищевом предприятии.
Задание 3. Научно обосновать разработку технологии производства пищевого продукта с применением мехатронных модулей.

Вариант 10
Задание 1. Задачи, направления и результаты использования нанотехнологий в пищевых производствах.
Задание 2. Внедрение робототехнических комплексов на пищевом предприятии.
Задание 3. Обосновать этапы внедрения глубокой переработки в технологии пищевого производства.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Современные приоритеты развития техники и технологии» (Б1.В.07) нацелено на формирование у студентазаочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1-19	1-19	1-5
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	20-25	20-25	6-10

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Развитие технологии и техники в период промышленной революции.
2. Развитие технологии и техники в период научно-технической революции.
3. Развитие технологии и техники в период четвертой промышленной революции
4. Основные понятия и виды инноваций.
5. Основные принципы инновационной работы.
6. Научная и инженерная база.
7. Адаптивное управление.
8. Оборудование с онлайновой аналитической системой контроля качества измельчения.
9. Мехатронные системы.
10. Автоматизация технологических линий на пищевых производствах.
11. Роботы-манипуляторы.
12. Коллаборативные роботы.
13. Дельта-роботы (роботы-«пауки»).
14. Роботизированные интелектуальные системы.
15. Преимущества роботизированного производства.
16. Аддитивные технологии.
17. Аддитивное производство или 3Д-печать.
18. Преимущество аддитивных технологий.
19. Направления использования нанотехнологий в пищевой промышленности.
20. Задачи, направления и результаты использования нанотехнологий в пищевых производствах.
21. Система процессов глубокой переработки растительного сырья.
22. Схема производства пищевых продуктов путем глубокой переработки растительного сырья.
23. Снижение человеческого фактора за счет внедрения автоматизации и роботизации.
24. Применение интернет-вещей для удаленного обслуживания предприятий.
25. Приоритеты научно-технологического развития Российской Федерации в области пищевой промышленности

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Системы автоматического регулирования и управления процессами сушки.
2. Адаптивное управление системы с учетом изменяющихся входных параметров на примере солододробилки.
3. Применение мехатронных модулей в пищевом производстве.
4. Мехатронные модули, применяемые для укладки штучной продукции в групповую упаковку.

5. Роботизация пищевой промышленности на производстве продуктов питания.
6. Факторы влияющие на роботизацию пищевого производства.
7. 3Д-принтеры для печати пищевых продуктов.
8. Применение 3Д-печати в пищевом производстве.
9. Объединение 3Д-печати с био- и нано-технологиями.
10. Применение аддитивных технологий при производстве функциональных продуктов питания.
11. Разработка функциональных продуктов питания на основе нанотехнологий.
12. Интерактивных продуктов питания на основе нанотехнологий.
13. Упаковочные материалы для пищевых продуктов, разработанные с помощью нанотехнологий.
14. Применение нанотехнологий в хлебопекарном производстве.
15. Применение нанотехнологий в кондитерском производстве.
16. Глубокая переработка зерна.
17. Глубокая переработка масличного сырья.
18. Глубокая переработка фруктово-овощного сырья.
19. Переход на безотходное производство за счет внедрения новых технологий, позволяющих более полно перерабатывать исходное сырье.
20. Внедрение нанотехнологий на пищевом предприятии.
21. Внедрение мехатронных комплексов на пищевом предприятии.
22. Внедрение робототехнических комплексов на пищевом предприятии.
23. Этапы замены устарелого технологического оборудования на новое в пищевом производстве.
24. Роль замены устарелого технологического оборудования в повышении уровня экологичности на пищевом предприятии.
25. Факторы, влияющие на компактность и модульность технологического оборудования на пищевом предприятии.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Научно обосновать разработку технологии производства пищевого продукта с адаптивным управлением процессов.
2. Научно обосновать разработку технологии производства пищевого продукта с применением мехатронных модулей.
3. Научно обосновать разработку технологии производства пищевого продукта с применением роботизированных комплексов.
4. Научно обосновать разработку технологии производства пищевого продукта с применением аддитивных технологий.
5. Научно обосновать разработку технологии производства пищевого продукта с применением нанотехнологий.
6. Обосновать этапы внедрения систем автоматического регулирования и управления процессами в технологии пищевого производства.
7. Обосновать этапы внедрения мехатронных модулей в технологии пищевого производства.
8. Обосновать этапы внедрения роботизированных интелектуальных систем в технологии пищевого производства.
9. Обосновать этапы внедрения аддитивных технологий в технологии пищевого производства.
10. Обосновать этапы внедрения глубокой переработки в технологии пищевого производства.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен*	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебногоматериала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен / зачет с оценкой / зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Современные приоритеты развития техники и технологии» (Б1.В.07) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Одноразовый пластик для производста упаковок заменяется на: 1) биоразлагаемые материалы; 2) синтетическое волокно; 3) сьедобные материалы; 4) полимерные отходы. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Одноразовый пластик все чаще заменяется на биоразлагаемые материалы.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. На чем основана работа сенсорного сортировочного оборудования, которое применяют в пищевых технологиях? 1) новейшем оптическом оборудовании; 2) рентгеновской, инфракрасной спектроскопии, камерах, лазерах, уникальных алгоритмах машинного обучения; 3) роботизированных системах, управлеемых человеком; 4) уникальных алгоритмах, созданных искусственным	2 Сортировочное оборудование в пищевой промышленности основано на рентгеновской, инфракрасной спектроскопии, камерах, лазерах и уникальных алгоритмах машинного обучения для анализа различных параметров пищевого сырья при его

	интелектом. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	сортировке.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Что входит в определение «молекулярная гастрономия»? ……. 1) набор продуктов с необычным составом; 2) наука о физических и химических преобразованиях, происходящих внутри ингредиентов; 3) наука о микробиологических преобразованиях, происходящих внутри полуфабрикатов; 4) наука о молекулярном составе пищевых ингредиентов. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Молекулярная гастрономия — это наука о физических и химических преобразованиях, происходящих внутри ингредиентов.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие существуют современные возможности доставки и заказа продуктов и еды? 1) онлайн-платформы, 2) мобильные приложения 3) веб-сайты 4) службы доставки 5) заказы по телефону 6) поход в магазин Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	123 Сегодня многие онлайн-платформы, мобильные приложения и веб-сайты позволяют сделать заказ еды максимально доступным в любое время и в любом месте.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Сегодня стремительно развивается применение различных роботов в пищевой индустрии, это обусловлено следующими факторами: 1) освобождение рабочей силы на производстве от тяжелого и монотонного труда; 2) возмещение недостатка или замена квалифицированных рабочих; 3) отсутствие влияния на роботов различных вредных факторов при их работе в неблагоприятной экологической обстановке; 4) монотонные технологические операции всегда более точны при их выполнении роботом по отношению к рабочему персоналу; 5) качество получаемой продукции от роботов в разы выше; 6) качество получаемой продукции от роботов в разы ниже. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1234 Факторы, обуславливающие применение роботов в пищевой индустрии: освобождение рабочих от тяжелого и монотонного труда; замена квалифицированных рабочих; отсутствие влияния на роботов различных вредных факторов; монотонные технологические операции более точны при их выполнении роботом.

Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия

6

Прочитайте текс и установите соответствие.
Подберите определения для данных понятий.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Определение
1	Приоритет	А	понятие, отражающее в науке важность и первенство открытий, изобретений, научных идей
2	Инновация	Б	внедрённое новшество, которое обеспечивает повышение эффективности процессов и (или) улучшение качества продукции
3	Техника	В	внедрение нового элемента, идеи, продукта или метода, который отличается от того, что уже существует, и предназначен для улучшения или изменения текущего состояния
4	Технология	Г	обобщающее наименование устройств, механизмов, машин, систем, включая «средства труда»
		Д	совокупность методов и инструментов для достижения желаемого результата, в широком смысле — применение научного знания для решения практических задач

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

1А2Б3Г4Д

7

Прочитайте текс и установите соответствие.
Подберите определения для данных понятий.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Определение
1	Адаптивное управление	А	новое направление научно-технического прогресса, ориентированное на создание и эксплуатацию качественно новых автоматизированных систем с интеллектуальным (микропроцессорным) управлением
2	Мехатроника	Б	процесс изменения функциональных параметров технологической системы на

1Б2А3Г4В

			основе текущей информации (как на входе, так и на выходе) с целью достижения определенных результатов
3	Роботизация	В	технологии изготовления какого-либо изделия, полученного по данным цифровой модели или изображения методом наслоения материала
4	Аддитивные технологии	Г	процесс внедрения роботов и автоматизированных систем в производственные и другие процессы с целью повышения эффективности, снижения затрат и улучшения качества продукции или услуг
		Д	внедрённое новшество, которое обеспечивает повышение эффективности процессов и улучшение качества продукции

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8

Прочитайте текс и установите соответствие.
Подберите определения для данных понятий.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Определение
1	Мехатронные системы	А	область науки, занимающаяся разработкой и использованием крошечных материалов и устройств
2	Первый элемент адаптивного управления технологическим процессом	Б	автоматические системы, в которых управление машинами осуществляется с использованием электроники, микропроцессоров и информационных технологий.
3	Второй элемент адаптивного управления технологическим процессом	В	механическая часть, которая включает в себя все конструктивные элементы оборудования для проведения процесса
4	Робототехника	Г	система контроля технологического процесса в оборудовании. Она

1Б2В3Г4Д

			объединяет контрольно-измерительное оборудование и элементы автоматического управления по входным сигналам.
		Д	область науки и техники, связанная с разработкой, созданием и использованием автоматизированных механических систем, способных выполнять определённые действия без непосредственного участия человека

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9

Прочитайте текс и установите соответствие.
Подберите определения для данных понятий.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Определение
1	Робот	А	процесс объединения материала с целью создания цельного трехмерного объекта из данных цифровой 3D-модели, как правило, слой за слоем
2	Аддитивное производство или 3D-печать	Б	автоматическое устройство, предназначенное для осуществления различных механических операций, которое действует по заранее заложенной программе
3	Нанотехнологии	В	процесс извлечения химических компонентов, которые могут использоваться как самостоятельный продукт или подвергаться дальнейшей обработке для производства новых товаров с абсолютно новыми потребительскими свойствами
4	Глубокая переработка	Г	область науки, занимающаяся разработкой и использованием крошечных материалов и устройств
		Д	процесс удаления влаги из продуктов путём замораживания и

1Б2А3Г4В

		последующего испарения льда в вакууме

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текс и установите соответствие. Подберите определения для данных понятий. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1А2Б3В4Д

	Понятие		Определение
1	Коботы	А	роботы, предназначенные для совместной работы с людьми без необходимости ограждений
2	Робот-манипулятор	Б	промышленное устройство, в котором исполнительный механизм производит действия, аналогичные движениям руки
3	Дельта-робот (робот-«паук»)	В	вид параллельного робота, состоящий из трёх рычагов, прикреплённых посредством карданных шарниров к основанию
4	3D-принтер	Г	механизм или система, предназначенные для выполнения определённых задач
		Д	устройство, которое создаёт физические объекты, послойно нанося материал по цифровой 3D-модели

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Основные этапы автоматизации технологических линий на пищевых производствах: 1) инжиниринговое обследование производства; 2) разработка программного обеспечения; 3) разработка и проектирование автоматизированных систем управления технологическими процессами; 4) изготовление шкафов управления и силовых шкафов, пуско-наладочные работы. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	1324
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите последовательно все основные части	2314

	устройства робота-манипулятора, если: На неподвижную основу крепятся все остальные элементы устройства. Следующая часть определяет главное положение манипулятора в пространстве. Последующий элемент отвечает за точность выполнения работы. И завершающий элемент захватывает предметы и выполняет другие действия. 1) запястье; 2) плечо; 3) локоть; 4) кисть. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Основные этапы перехода на безотходное производство: 1) внедрение технологий переработки; 2) партнёрство с другими компаниями; 3) анализ текущих процессов; 4) оптимизация использования ресурсов; 5) обучение сотрудников. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	34125
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Основные этапы 3D-печати в пищевом производстве: 1) выбор материала; 2) очистка 3D-принтера; 3) процесс печати; 4) настройка параметров принтера; 5) последующая обработка. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	12435
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Система трипода EXPT позволяет автоматически производить сортировку и отбраковку негодных продуктов благодаря наличию системы технического зрения и свободно-программируемого манипулятора-трипода.Принцип поэтапного действия мехатронной системы – трипода EXPT заключается в следующем: 1) продукты и брак перемещаются далее по отводящим конвеерам; 2) данные обрабатываются для формирования координат движения манипулятора-трипода, захватывающего нужный продукт с транспортера и укладывающего его в групповую тару, находящуюся на другом транспортере; 3) продукты попадают на непрерывно движущийся транспортер и движутся по нему в хаотичном порядке; 4) продукты попадают в камеру сканирования; 5) определяется вид продукта, его положение и ориентация на конвейере; 6) изображения продукции мгновенно передаются контроллеру, управляемому триподом.	345621

	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. В пищевой промышленности мехатронные системы успешно применяются для следующих операций: депаллетирование и паллетирование различных упаковок, упаковка пищевой продукции в тару, некоторые технологические операции. В последние годы мехатронные системы стали все чаще применяться в пищевой промышленности, это вызвано следующими экономическими причинами: Ответ: _____ _____	Это вызвано: снижением их стоимости, увеличением стоимости рабочей силы, повышением качества готовой продукции, повышением производительности труда, гибкостью при переходе с одного вида продукции на другой и другой.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Перечислите пять преимуществ роботизации технологических процессов на пищевом предприятии. Ответ: _____ _____	Преимущества: повышение производительности; снижение затрат на рабочую силу и материалы; улучшение качества продукции; безопасность и снижение рисков; автоматизация рутинных и опасных задач.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Перечислите пять недостатков роботизации технологических процессов на пищевом предприятии. Ответ: _____ _____	Недостатки: высокие первоначальные затраты на приобретение и внедрение роботов; сложность внедрения роботов в существующие процессы; необходимостьобслуживания роботов; риск сбоев и простоев; сокращение рабочих мест.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Перечислите преимущества аддитивных технологий (3Д-печати). Ответ: _____ _____	Преимущества: последовательное нанесение слоев материала дает продукту уникальные свойства (плотностьб прочность и другие); расходуется только то количество материала, которое необходимо для производства изделия; способность изготавливать детали и изделия любой сложности и конфигурации; изделия выполняются по компьютерной модели, что определяет мобильность данных технологий.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый	Тренды: снижение

	обоснованный ответ. Перечислите пять технических и технологических трендов, существующих в пищевой индустрии. Ответ: _____ _____	человеческого фактора за счет внедрения автоматизации и роботизации; переход на безотходное производство; применение интернета для удаленного обслуживания производств; компактность и модульность технологического оборудования на предприятиях; замена устарелого технологического оборудования на новое, что приведет к повышению уровня экологичности.
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Два основных негативных явления, характерные для современного научно-технического прогресса. 1) стабильное качество и точность выпускаемой продукции; 2) возрастающее потребление обществом невозобновляемых природных ресурсов; 3) быстрый рост загрязнения окружающей среды отходами технической деятельности; 4) повышение качества выпускаемой продукции. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	23 Для современного научно-технического прогресса характерны негативные явления: возрастающее потребление обществом невозобновляемых природных ресурсов, быстрый рост загрязнения окружающей среды отходами технической деятельности.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Назовите основную функцию робототехники. 1) улучшить конкурентоспособность предприятия; 2) упростить работу человека; 3) усовершенствовать организацию производства; 4) изменить условия труда на производстве. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Основная функция робототехники – это упростить работу человека.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Основные преимущества применения роботизированных ячеек на пищевых перерабатывающих предприятиях. 1) стабильное качество и точность выпускаемой продукции; 2) возрастающее потребление обществом	134 Преимущества применения роботизированных ячеек: стабильное качество и точность выпускаемой продукции; снижение ручного труда, а следовательно и затрат на

<table>
<tr><td></td><td>невозобновляемых природных ресурсов;
3) снижение ручного труда, а следовательно и затрат на него;
4) повышение качества выпускаемой продукции.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>него; повышение качества выпускаемой продукции.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие функции выполняют коллаборативные роботы?
1) выполняют технологические операции под непосредственном руководством работника;
2) освобождают сотрудников от монотонных операций;
3) выполняют трудоемкие работы, требующие больших физических усилий;
4) могут работать даже круглосуточно, чтобы обеспечить непрерывную продуктивность;
5) работают с большими потерями сырья на производстве;
6) не могут выполнять тяжелые физические работы.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>234
Коллаборативные роботы освобождают сотрудников от монотонных операций; выполняют трудоемкие работы, требующие больших физических усилий; могут работать даже круглосуточно, чтобы обеспечить непрерывную продуктивность.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
В каких технологических циклах пищевая промышленность активно использует мехатронику и робототехнику?
1) разработка продукта;
2) подготовка оборудования;
3) сортировка;
4) укладки;
5) получения полуфабрикатов;
6) получение готовых продуктов питания.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>Пищевая промышленность активно использует мехатронику и робототехнику во всех технологических циклах:
от сортировки и укладки до получения полуфабрикатов и готовых продуктов питания.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th></th><th>Понятие</th><th></th><th>Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Высокотехнологичным оснащением в области общественного питания, считается, оборудование,</td><td>А</td><td>но и позволяют механизировать учет компании и образовывать более действенную работу персонала.
Автоматизированные системы разрабатываются не только для крупных и масштабных предприятий,</td></tr>
</table></td><td>1В2Г3А4Б</td></tr>
</table>

				но и для кафе, столовых.
	2	Пакоджеттинг	Б	уникальное инновационное устройство позволяет очищать гастроемкости в течение 20 минут до полной стерильности и отпалированного блеска
	3	Современные инновационные технологии внедряются не только в процесс приготовления пищи,	В	отличающееся феноменальными, новыми свойствами и качественными параметрами, позволяющими предприятию достигать нужных итогов работы за счет умеренного использования средств и времени
	4	Декарбонайзер	Г	это особая технология молекулярной кухни, в которой продукты, подвергшиеся заморозке до – 22°С в течение суток, превращаются в мелкотекстурированную и пюреобразную массу, которая хранится в таком виде при температуре от -12 до -15 °С.
			Д	содержит диски для чистки овощей, фруктов, морепродуктов, моющие пластины, корзины для сушки зелени.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2В3Д4А
		Понятие		Определение
	1	Слайсер	А	вид оборудования, который позволит сохранить привлекательный вид и вкус горячего блюда после его приготовления
	2	Планетарные миксеры	Б	помогает на фабриках нарезать гастрономические продукты такие как: колбасные изделия, сыры, мясные и рыбные рулеты. Ножи этого оборудования

				изготовлены из легированной стали, что позволяет на долго сохранить нож острым
	3	Камеры шокового охлаждения	В	универсальный аппарат, незаменимый на профессиональной кухне, предназначенный для приготовления теста, взбивания сливок, перемешивания различных видов фарша мяса и рыбы, а также для приготовления картофельного пюре.
	4	Тепловые столы	Г	вид оборудования современной кухни, который включает в себя разные режимы пара и теплообмена в процессе приготовления пищи
			Д	на жидком азоте позволяют охлаждать супы, готовые отваренные горячие овощи, отваренные яйца, мясные и рыбные вареные полуфабрикаты до температуры +6-10 градусов

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8

Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Определение
1	Экструдирование в аддитивном производстве	А	термическая склейка двух однородных материалов с последующим их вырезанием по определенной форме
2	Фотополимеризация в аддитивном производстве	Б	процесс высокотемпературного воздействия, при котором происходит выдавливание расплавленного материала
3	Вакуумная упаковочная машина	В	процесс формирования полимерных структур при помощи воздействия на них ультрафиолетовым светом
4	Ламинирование в аддитивном производстве	Г	аппарат, принцип работы которого достаточно прост: помещенное в

1Б2В3Г4А

			многослойный полиэтиленовый пакет изделие укладывается в камеру аппарата, после чего производится откачивание воздуха и запайка швов.	
			Д 3D-печать методом плавления и наложения материалов друг на друга	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Г2А3Б4В
	Понятие		Определение	
	1 Специальное программное обеспечение становится эффективной системой в работе и позволяет	А	программа способна отслеживать и сливать воедино все бизнес-процессы в настоящем времени. От аппаратов на кухни до систем видео-безопасности и управления мелодией в заведении.	
	2 Система iiko имеет огромный набор функций	Б	особую систему стерилизации воздуха и новый метод мыльной чистки стен и пола.	
	3 В современные рестораны и кафе внедряют технологию контроля качества продукции, которая включает:	В	область сравнительно молодая, но уже обеспечивающая миллиарды потребителей во всем мире, включая и Россию.	
	4 Производство аналогов пищевых продуктов	Г	повышать производительность труда на предприятиях, механизировать учет компании и образовывать более действенную работу персонала.	
		Д	хороший вариант – совокупная система iiko, помогающая следить за всеми процессами в заведениях.	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):			
	1	2	3	4

<table>
<tr><td></td><td><table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:<table><tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>Сферификация</td><td>А</td><td>один из приёмов молекулярной кухни, который используют, когда нужно добавить аромат и придать нежную текстуру блюду без увеличения его объёма</td></tr><tr><td>2</td><td>Эмульсификация</td><td>Б</td><td>один из методов молекулярной гастрономии, пр и котрором жидкостям придаются сферические формы.</td></tr><tr><td>3</td><td>Пиролиз</td><td>В</td><td>терморазложение без доступа воздуха.</td></tr><tr><td>4</td><td>Гидролиз</td><td>Г</td><td>процесс расщепления молекул сложных химических веществ за счёт реакции с молекулами воды</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>извлечение вещества из раствора или сухой смеси с помощью растворителя</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>1Б2А3В4Г</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Перечислите основные этапы сублимационной сушки (лиофилизации) пищевого сырья:
1) замораживание до очень низких температур (от –20 до –60 °С);
2) сушка при нагреве до температуры от 30 до 60 °С в условиях низкого давления и вакуума;
3) отбор и подготовка сырья (мойка, очистка, нарезка);
4) упаковка при помощи вакуума или газовой среды.
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>3124</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Процесс шоковой заморозки пищевого сырья включает следующие основные этапа:
1) Домораживание до −18 °С;
2) Подмораживание до −5 °С;
3) Охлаждение продукта до 0 °С;
4) подготовка сырья.</td><td>4321</td></tr>
</table>

	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите основные этапы производства соков: 1) извлечение сока; 2) упаковка; 3) подготовка и измельчение плодов; 4) фильтрация и осветление; 5) пастеризация. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	34512
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Производство фруктово-овощных порошков включает несколько этапов: 1) сушка (с добавлением или без добавления ингредиентов); 2) подготовка сырья (мойка); 3) измельчение и фасовка; 4) тепловая обработка (разваривание) сырья; 5) получение пюре (финиширование или гомогенизация). Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	24513
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Система процессов глубокой переработки зерна включает в себя некоторые этапы: 1) приёмка зерна, первичная очистка и складирование; 2) помол; 3) основная очистка; 4) классификация по размерам; 5) контроль качества; 6) гранулирование. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	132465
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Система процессов глубокой переработки зерна имеет основную цель — извлечение высококачественных и более эффективных компонентов зерна. Перечислите некоторые продукты, которые можно получить в процессе глубокой переработки зерна. Ответ: _____ _____	Продукты, которые можно получить в процессе глубокой переработки зерна: нативный и модифицированный крахмалы, глюкозно-фруктозные сиропы, крахмальную патоку, глюкозу, клейковину или глютен, пищевой спирт и биотопливо, биогаз, кормовую добавку и другие.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Как используют аддитивные технологии (3D-печать) в пищевом производстве?	Аддитивные технологии (3D-печать) в пищевом производстве используют: при изготовлении объемных

	Ответ: _____ _____	шоколадных сладостей; при изготовлении кондитерских изделий и декора любой сложности и конфигурации;, получение рационального питания путем сбалансирования в нем белков, жиров и углеводов; получение продуктов, обогащенных микро- и макроэлементами; создание продуктов с особыми вкусо-ароматическими свойствами.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Глубокая переработка овощного сырья включает в себя сложные процессы, такие как варка, замораживание, консервирование, сушка или сублимация. Перечислите четыре основных метода глубокой переработки овощей. Ответ: _____ _____	Методы глубокой переработки овощей: Заморозка: сырье измельчают на слайсы, соломку, иногда режут кубиками; заморозка производится шоковым методом. Сушка – сырье режут на слайсы и ломтики, размещают в специализированных сушильных камеры.ах Сублимация – вакуумная сушка, позволяет сохранить максимальное количество полезных веществ. Производство соков, пюре, томатной пасты с использованием промышленных соковыжималок и экстракторов.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Глубокая переработка фруктово-овощного сырья включает в себя различные процессы, такие как варка, замораживание, сушка, консервирование. Перечислите четыре напрвления глубокой переработки фруктово-овощного сырья. Ответ: _____ _____	Некоторые направления глубокой переработки: производство фруктовых и овощных соков; получение фруктовых и овощных порошков; изготовление фруктовых и овощных чипсов; получение фруктово-овощных полуфабрикатов.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Глубокая переработка масличного сырья — процесс извлечения химических компонентов, которые могут использоваться как самостоятельный продукт или подвергаться дальнейшей обработке для производства	Масличные культуры перерабатывают в масло, шрот и лецитин. Масло можно переработать в стеариновые кислоты, олеиновые кислоты,

	новых товаров. Какие продукты получают в процессе глубокой переработки масличного сырья. Ответ: _____ _____	глицерин, жирные спирты и амины. Из них, в свою очередь, получают резиновые изделия, полимеры, косметику и компоненты для фармацевтических препаратов.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.08 Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Доцент _____ О.П. Седова

подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
Заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова

подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1 вариант		
1	Что изучает аналитическая химия? 1) изучает соединения с углеродом различных элементов, а также их свойства и методы определения 2) это наука о методах идентификации и обнаружения элементов и их соединений 3) наука о законах строения, структуры и превращения химических веществ 4) наука о химических элементах	2
2	В чем состоит особенность сильных электролитов? 1) степень диссоциации более 30 % 2) степень диссоциации стремиться к нулю 3) степень диссоциации находится в пределах 5-30 % 4) степень диссоциации ниже нуля	1
3	Гидролиз – это процесс 1) растворения в воде 2) взаимодействия ионов растворенных в воде соли с ионами воды 3) растворения в воде под действием тока 4) растворение в спирте	2
4	Что такое конечная точка титрования? 1) момент или точка титрования, в которой некоторое свойство раствора (например, окраска) претерпевает заметное изменение 2) точка титрования, при которой добавлен избыток титранта 3) точка титрования, при которой достигнут pH=7 4) точка титрования, при которой достигнут pH=5	1
5	Что такое точность анализа? 1) близость результатов друг к другу из выборки n 2) значение, до которого необходимо округлить полученный результат 3) качественная характеристика близости к нулю всех видов ошибок 4) разброс результатов друг от друга из выборки n	3
6	Что такое органолептический анализ? 1) метод оценки, основанный на использовании химических реакций 2) метод оценки, основанный на использовании физических законов 3) метод оценки, основанный на использовании микробиологических препаратов 4) метод оценки, основанный на использовании органов	4

	чувств человека (зрения, обоняния, вкуса, осязания и слуха)	
7	Физиология – это наука о…… 1) микроскопических существах, микроорганизмах, их строении и жизнедеятельности, значении в жизни природы, в патологии человека, животных и растений. 2) комплекс наук о растениях, один из разделов биологии 3) наука о функциях и процессах, протекающих в организме, его составляющих системах, органах, тканях, клетках и механизмах их регуляции, обеспечивающих жизнедеятельность 4) область естествознания, фундаментальная наука о наиболее общих законах природы, о материи, её структуре, движении и правилах трансформации	3
8	Совокупность оптических методов и средств измерения фотометрических величин светового потока – это …. 1) фотометрия 2) спектрометрия 3) хроматография 4) люминисценция	1
9	Метод разделения и анализа смесей веществ, а также изучения физико-химических свойств веществ – это …. 1) фотометрия 2) спектрометрия 3) хроматография 4) люминисценция	3
10	Отличительными признаками научного исследования являются: 1) поиск нового 2) систематичность 3) строгая доказательность 4) все перечисленные признаки	4
	2 вариант	
1	Что из перечисленного не является химическим методом анализа? 1) гравиметрия 2) титриметрия 3) рентгенография 4) газовый анализ	3
2	Что такое буферная емкость раствора? 1) предельное количество воды, которые можно прибавить к данному буферу, с изменения его pH не более, чем на 1 2) предельное количество кислоты или основания, которые можно прибавить к данному буферу с изменением pH не более 10 % 3) предельное количество кислоты или основания, которые можно прибавить к данному буферу без изменения его pH 4) предельное количество спирта, которое можно прибавить к данному буферу без изменения его pH	3
3	Гидротация – это процесс 1) растворения в воде твердых веществ 2) взаимодействия молекул воды с молекулами, ионами или	2

	атомами 3) растворения в воде под действием тока 4) растворение в спирте твердых веществ	
4	Условие, при котором выпадает осадок: 1) если ионное произведение меньше величины произведения растворимости 2) если ионное произведение превышает величину произведения растворимости 3) если ионное произведение равно величине произведения растворимости 4) если ионное произведение равно величине деления растворимости	2
5	В каком из случаев используют метод добавок? 1) при больших концентрациях элементов 2) при малых концентрациях элементов 3) при невозможности использования метода сравнения 4) при невозможности использования метода разбавления	2
6	Что такое сенсорный анализ? 1) метод оценки, основанный на использовании химических реакций 2) метод оценки, основанный на использовании физических законов 3) метод оценки, основанный на использовании микробиологических препаратов 4) метод оценки, основанный на использовании органов чувств человека (зрения, обоняния, вкуса, осязания и слуха)	4
7	Микробиология – это наука о…… 1) микроскопических существах, микроорганизмах, их строении и жизнедеятельности, значении в жизни природы, в патологии человека, животных и растений. 2) комплекс наук о растениях, один из разделов биологии 3) наука о функциях и процессах, протекающих в организме, его составляющих системах, органах, тканях, клетках и механизмах их регуляции, обеспечивающих жизнедеятельность 4) область естествознания, фундаментальная наука о наиболее общих законах природы, о материи, её структуре, движении и правилах трансформации	1
8	Метод исследования объектов на основе изучения спектров взаимодействия материи с излучением – это …. 1) фотометрия 2) спектрометрия 3) хроматография 4) люминисценция	2
9	Свечение вещества, связанное с преобразованием поглощаемой энергии в световое излучение – это …. 1) фотометрия 2) спектрометрия 3) хроматография 4) люминисценция	4
10	Сфера исследовательской деятельности, направленная на	1

	получение новых знаний 1) наука 2) апробация 3) концепция 4) теория	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов» (Б1.В.08). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Теоретические аспекты контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов из растительного сырья

Тема 1. Введение в дисциплину. Основные понятия.

1. Продовольственное сырье и пищевые продукты, их разделение на группы.
2. Безопасность пищевых продуктов.
3. Фальсификация и идентификация пищевых продуктов.
4. Состав свойства пищевых продуктов, определяющих их качество.

Тема 2. Характеристика сырья и полуфабрикатов растительного происхождения, как объектов исследований.

1. Классификация продовольственного сырья.
2. Зерновое сырье для производства пищевых продуктов.
3. Сырье животного происхождения.
4. Дополнительное сырье.

Тема 3. Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания из растительного сырья.

1. Понятия «метод», «принцип метода», «методика анализа», «аналитический сигнал».
2. Классификация методов определения показателей качества сырья и продуктов питания.

Раздел 2. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов

Тема 4. Физические (инструментальные) методы исследования.

1. Определение плотности.
2. Поляриметрический метод.
3. Рефрактометрический анализ.
4. Фотоколориметрия.
5. Хроматография и ее виды.
6. Спектроскопия и другие современные методы исследования пищевых продуктов.

Тема 5. Химические методы анализа пищевых продуктов.

1. Классификация электрохимических методов анализа.
2. Основы потенциометрических определений.
3. pH-метрия.
4. Буферные смеси.

Тема 6. Общие сведения о сенсорном анализе сырья и пищевых продуктов.

1. Органолептические методы исследования.
2. Дегустационный анализ.
3. Аналитические методы органолептического анализа.

Тема 7. Микробиологические методы анализа.

1. Бактериологический анализ.
2. Количественные методы микробиологического анализа
3. Альтернативные методы микробиологического анализа

Тема 8. Реологические и звуковые методы.

1. Исследование реологических (физико-механических) свойств продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Применение ультразвука при исследовании продовольственного сырья.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетво-рительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов» (Б1.В.08) проводится в устной форме на лабораторных занятиях по материалам лекций и лабораторных занятиях. Вопросы к собеседованию являются дополнительным

средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1. Теоретические аспекты контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов из растительного сырья

Тема 1. Введение в дисциплину. Основные понятия.

Задание 1. Ознакомиться с процессом идентификации пищевых продуктов.

Задание 2. Ознакомиться с понятием фальсификации пищевых продуктов, изучить методы ее выявления.

Тема 2. Характеристика сырья и полуфабрикатов растительного происхождения, как объектов исследований.

Задание 1. Определение твердости тканей плодо-овощного сырья.

Задание 2. Приготовление крахмала из картофеля и определение его влажности

Тема 3. Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания из растительного сырья.

Задание 1. Определение размерно-массовых показателей сырья.

Задание 2. Определение потери массы материалов при обработке сушкой.

Раздел 2. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов

Тема 4. Физические (инструментальные) методы исследования

Задание 1. Методы контроля качества муки.

Задание 2. Определение пористости хлеба и хлебобулочных изделий.

Задание 3. Определение крахмала поляриметрическим методом.

Задание 4. Исследование яиц куриных

Тема 5. Химические методы анализа пищевых продуктов

Задание 1. Определение массовой доли жира в хлебе и хлебобулочных изделиях.

Задание 2. Определение кислотности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задание 3. Определение хлоридов в продуктах переработки плодов и овощей.

Тема 6. Общие сведения о сенсорном анализе сырья и пищевых продуктов

Задание 1. Органолептическая оценка качества пшеничной муки.

Задание 2. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.

Задание 3. Оценка качества питьевого молока.

Задание 4. Определение качественных показателей сливочного масла.

Тема 7. Микробиологические методы анализа

Задание 1. Определение количества мезофильных аэробных микроорганизмов.

Задание 2. Определение количества факультативно анаэробных микроорганизмов.

Тема 8. Реологические и звуковые методы

Задание 1. Изучить методы оценки реологических свойств сырья и продуктов питания.

Задание 2. Изучить способы применения ультразвука при исследовании продовольственного сырья.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов» (Б1.В.08) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Состав свойства пищевых продуктов, определяющих их качество.

Задание 2. Определение крахмала в пищевых объектах поляриметрическим методом анализа. Расчет результатов анализа.
Задание 3. При определении влажности зерна пшеницы получены следующие данные, %: 8,61; 8,53; 8,57; 8,66; 8,63; 8,64; 9,01. Вычислить величину стандартного отклонения, провести «выбраковку» грубых «промахов», используя метод математической обработки полученных данных.

Вариант 2
Задание 1. Понятия «метод», «принцип метода», «методика анализа», «аналитический сигнал».
Задание 2. Рефрактометрический метод определения общего содержания жира. Вычисление результатов анализа.
Задание 3. Определение биогенного элемента молибдена в пищевых объектах кинетическим методом основано на реакции окисления иодид-ионов перекисью водорода, катализируемой соединениями молибдена. При анализе одного из объектов на содержание Mo этим методом получили следующие результаты: $8{,}0 \times 10^{-4}$ мкг; $8{,}2 \times 10^{-4}$ мкг; $8{,}4 \times 10^{-4}$ мкг, $8{,}3 \times 10^{-4}$ мкг. Чему равна точность анализа $\varepsilon\alpha$ и Δ? Сколько параллельных определений необходимо провести для достижения относительной точности 5%.

Вариант 3
Задание 1. Классификация методов определения показателей качества сырья и продуктов питания.
Задание 2. Методы определения витаминов (B_1, B_2, C, E). Сущность, характеристика методов. Расчет результатов анализа.
Задание 3. Результаты пяти параллельных определений содержания золы в образцах продукта составили, %: 1,25; 1,365; 1,475; 1,36; 1,335. Для анализа была взята навеска продукта массой 5 г и взвешена с точностью до третьего знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания влаги в образце и его доверительный интервал.

Вариант 4
Задание 1. Способы определения влажности продуктов и сырья.
Задание 2. Методы определения жиров. Классификация, сущность. Виды и основные характеристики люминесценции жиров, витаминов (водо- и жирорастворимых).
Задание 3. Определить величину предельного диффузионного тока ионов цинка при контроле его содержания в пищевом консервированном продукте полярографическим методом, если концентрация цинка составляет C $Zn^{2+}=2{,}5 \times 10^{-3}$ моль/л; $D=0{,}72 \times 10^{-5}$ $см^2 сек^{-1}$; m=3 мг;
τ=4 сек.

Вариант 5
Задание 1. Методы определения плотности пищевых продуктов и сырья.
Задание 2. Методы определения общего азота. Метод Кьельдаля. Реакции, лежащие в основе метода. Расчет результатов анализа.
Задание 3. При определении pH образцов свинины были получены следующие значения: 6,55; 6,70; 6,10; 5,95; 6,80. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение pH и его доверительный интервал.

Вариант 6
Задание 1. Поляриметрические методы анализа основных компонентов пищевых продуктов.
Задание 2. Количественное определение аминокислот по методу формольного титрования. Реакции. Расчет результатов анализа.
Задание 3. Результаты пяти параллельных определений содержания поваренной соли методом Мора в образцах овощных консервов изделий составили, %: 2,35; 2,65; 3,75; 2,76; 2,45. Для анализа была взята навеска продукта массой 5 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки,

провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания поваренной соли в образце продукта и его доверительный интервал.

Вариант 7

Задание 1. Рефрактометрические методы анализа основных компонентов пищевых продуктов.
Задание 2. Методы органолептического анализа. Научные основы метода. Виды и характер дегустации.
Задание 3. При определении титруемой кислотности ягод клюквы для пяти параллельных определений были получены следующие значения объемов 0,1 н. раствора гидроксида натрия, мл: 2,25; 2,56; 2,43; 2,35; 2,84. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение титруемой кислотности и ее доверительный интервал. Объем образца титруемой пробы составляет 10 мл; общий объем водной вытяжки из ягод клюквы – 100 мл; масса навески ягод – 5 г.

Вариант 8

Задание 1. Фотоколориметрические методы анализа основных компонентов пищевых продуктов
Задание 2. Методы определения углеводов. Классификация методов, сущность.
Задание 3. Рассчитать среднее значение кислотного числа и его доверительный интервал. Объем спиртоэфирной вытяжки из продукта составляет 30 мл; масса навески исследуемого образца продукта – 5 г.

Вариант 9

Задание 1. Хроматографические методы анализа основных компонентов пищевых продуктов
Задание 2. Методы определения сухих веществ в растворах. Методы, основанные на определении плотности. Пикнометрический метод. Ареометрический метод. Рефрактометрический метод.
Задание 3. При определении кислотного числа жира исследуемого образца продукта для пяти параллельных определений были получены следующие значения объемов 0,1 н. раствора гидроксида калия, мл: 0,35; 0,56; 0,43; 0,65; 0,52. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95.

Вариант 10

Задание 1. Спектроскопия и другие современные методы исследования пищевых продуктов
Задание 2. Классификация методов определения влаги в сырье готовых продуктах. Метод Фишера, эталонный метод определения влажности. Дайте подробную характеристику.
Задание 3. Результаты пяти параллельных определений содержания влаги в образцах вареных колбасных изделий составили, %: 65,78; 63,554; 64,575; 63,52; 63,655. Для анализа была взята навеска продукта массой 2 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания влаги в образце и его доверительный интервал.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли.

	В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов» (Б1.В.08) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	№ вопроса / задания для проверки уровня обученности		
	Знать	Уметь	Владеть
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1-25	1-25	1-15

Вопросы для проверки уровня обученности **ЗНАТЬ:**

1. Продовольственное сырье и пищевые продукты, их разделение на группы.
2. Безопасность пищевых продуктов.
3. Фальсификация и идентификация пищевых продуктов.
4. Состав свойства пищевых продуктов, определяющих их качество.
5. Понятия «метод», «принцип метода», «методика анализа», «аналитический сигнал».
6. Классификация методов определения показателей качества сырья и продуктов питания.
7. Способы определения влажности продуктов и сырья.
8. Методы определения плотности пищевых продуктов и сырья.
9. Поляриметрические методы анализа основных компонентов пищевых продуктов.
10. Рефрактометрические методы анализа основных компонентов пищевых продуктов.
11. Фотоколориметрические методы анализа основных компонентов пищевых продуктов.

12. Хроматографические методы анализа основных компонентов пищевых продуктов.
13. Спектроскопия и другие современные методы исследования пищевых продуктов.
14. Химические и физико-химические методы определения кислотности пищевых объектов.
15. Основы потенциометрических определений.
16. pH-метрия для основных продуктов питания.
17. Органолептические методы исследования сырья и основных продуктов питания.
18. Дегустационный анализ основных продуктов питания.
19. Аналитические методы органолептического анализа.
20. Количественные методы микробиологического анализа.
21. Альтернативные методы микробиологического анализа.
22. Исследование реологических (физико-механических) свойств продовольственного сырья и пищевых продуктов.
23. Применение ультразвука при исследовании продовольственного сырья.
24. Акваметрия основных продуктов питания.
25. Методы математической обработки результатов экспериментов

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности **УМЕТЬ:**
1. Понятия «физические свойства» в связи с понятиями современной физики.
2. Методы определения плотности сырьевых объектов, полупродуктов и продуктов пищевых производств в технологии зерна и хлеба, получения продуктов брожения, сахара и крахмала, продуктов макаронных и кондитерских изделий, жиров и масел, продуктов консервирования плодоовощных.
3. Влагометрия жидких и твердых материалов сырья и пищевых продуктов физическими методами – электрические, не электрические.
4. Исследования вязкости жидких и коллоидных материалов. Исследование оптических свойств (колориметрия, рефрактометрия, поляриметрия и люминесценция).
5. Биологические методы исследования. Сенсорные методы исследования; их механизмы и виды; отличие органолептического и сенсорного методов исследования.
6. Гибридные методы исследования высокомолекулярных соединения пищевых продуктов.
7. Содержание основных микроэлементов в пищевых продуктах и методы определения главных токсикантов из них.
8. Пектины в пищевых продуктах и их анализ с помощью инфракрасных излучений.
9. Современные методы анализа белков в жидких пищевкусовых продуктах.
10. Мышьяк в пищевых продуктах и методы его определения.
11. Экспресс-метод отпечатков и капельной колориметрии в анализе пищевых продуктов.
12. Классификация методов определения влаги в сырье готовых продуктах. Метод Фишера, эталонный метод определения влажности. Дайте подробную характеристику.
13. Методы определения сухих веществ в растворах. Методы, основанные на определении плотности. Пикнометрический метод. Ареометрический метод. Рефрактометрический метод.
14. Методы определения углеводов. Классификация методов, сущность.
15. Титриметрический метод определения крахмала. Реакции. Расчет результатов анализа.
16. Методы определения общего азота. Метод Кьельдаля. Реакции, лежащие в основе метода. Расчет результатов анализа.
17. Определение фосфора фотоколориметрическим методом. Сущность метода, реакции и расчет результатов анализа.
18. Методы определения жиров. Классификация, сущность. Виды и основные характеристики люминесценции жиров, витаминов (водо- и жирорастворимых).
20. Методы определения витаминов (B_1, B_2, C, E). Сущность, характеристика методов. Расчет результатов анализа.
21. Минерализация и озоление исследуемых проб пищевых объектов как способ пробоподготовки.
22. Рефрактометрический метод определения общего содержания жира. Вычисление результатов анализа.

23. Определение крахмала в пищевых объектах поляриметрическим методом анализа. Расчет результатов анализа.
24. Количественное определение аминокислот по методу формольного титрования. Реакции. Расчет результатов анализа.
25. Методы органолептического анализа. Научные основы метода. Виды и характер дегустации.

Задания для проверки уровня обученности **ВЛАДЕТЬ:**
1. Результаты шести параллельных определений содержания 85; 57,655; 65,35; 54,35; 55,245; 56,25. Представить результаты правильно. Пользуясь сухих веществ в образцах сладкой консервной продукции составили, %: 55, статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный интервал.
2. Результаты пяти параллельных определений содержания растворимости образцов сухого яичного порошка составили, %: 17,85; 18,655; 15,35; 17,35; 16,245. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный интервал.
3. Результаты пяти параллельных определений содержания фосфатов в образцах полукопченой колбасы составили, %: 0,355; 0,365; 0,375; 0,346; 0,245. Для анализа была взята навеска продукта массой 5 г и взвешена с точностью до третьего знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный интервал.
4. Результаты пяти параллельных определений содержания поваренной соли методом Мора в образцах овощных консервов изделий составили, %: 2,35; 2,65; 3,75; 2,76; 2,45. Для анализа была взята навеска продукта массой 5 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания поваренной соли в образце продукта и его доверительный интервал.
5. При определении pH образцов свинины были получены следующие значения: 6,55; 6,70; 6,10; 5,95; 6,80. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение pH и его доверительный интервал.
6. Результаты пяти параллельных определений содержания золы в образцах продукта составили, %: 1,25; 1,365; 1,475; 1,36; 1,335. Для анализа была взята навеска продукта массой 5 г и взвешена с точностью до третьего знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания влаги в образце и его доверительный интервал.
7. Результаты пяти параллельных определений содержания белка в образцах свинины составили, %: 15,25; 13,665; 14,775; 13,62; 13,345. Для анализа была взята навеска продукта массой 3 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания влаги в образце и его доверительный интервал.
8. Результаты пяти параллельных определений содержания влаги в образцах вареных колбасных изделий составили, %: 65,78; 63,554; 64,575; 63,52; 63,655. Для анализа была взята навеска продукта массой 2 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания влаги в образце и его доверительный интервал.
9. При определении кислотного числа жира исследуемого образца продукта для пяти параллельных определений были получены следующие значения объемов 0,1 н. раствора гидроксида калия, мл: 0,35; 0,56; 0,43; 0,65; 0,52. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95.

Рассчитать среднее значение кислотного числа и его доверительный интервал. Объем спиртоэфирной вытяжки из продукта составляет 30 мл; масса навески исследуемого образца продукта – 5 г.

10. При определении титруемой кислотности ягод клюквы для пяти параллельных определений были получены следующие значения объемов 0,1 н. раствора гидроксида натрия, мл: 2,25; 2,56; 2,43; 2,35; 2,84. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение титруемой кислотности и ее доверительный интервал. Объем образца титруемой пробы составляет 10 мл; общий объем водной вытяжки из ягод клюквы – 100 мл; масса навески ягод – 5 г.

11. Определить величину предельного диффузионного тока ионов цинка при контроле его содержания в пищевом консервированном продукте полярографическим методом, если концентрация цинка составляет C Zn^{2+}=2,5x10^{-3} моль/л; D=0,72x10^{-5} $см^2сек^{-1}$; m=3 мг; τ=4 сек.

12. Определение биогенного элемента молибдена в пищевых объектах кинетическим методом основано на реакции окисления иодид-ионов перекисью водорода, катализируемой соединениями молибдена. При анализе одного из объектов на содержание Mo этим методом получили следующие результаты: 8,0x10^{-4} мкг; 8,2x10^{-4} мкг; 8,4x10^{-4} мкг, 8,3x10^{-4} мкг. Чему равна точность анализа εα и Δ? Сколько параллельных определений необходимо провести для достижения относительной точности 5%.

13. При определении влажности зерна пшеницы получены следующие данные, %: 8,61; 8,53; 8,57; 8,66; 8,63; 8,64; 9,01. Вычислить величину стандартного отклонения, провести «выбраковку» грубых «промахов», используя метод математической обработки полученных данных.

14. При определении олова в консервированном пищевом продукте получены следующие результаты (мкг/кг): 28,96; 28,84; 28,75; 28,30; 27,51; 28,05; 26,80; 27,90; 28,10; 28,50; 28,80. Выявить «промахи» с помощью 3S-критерия.

15. При анализе биогенного микроэлемента железа в муке были получены следующие содержания (мкг/кг): 49,5; 41,0; 44,3; 45,5; 45,7; 46,1;47,8; 48,6; 41,0; 44,3; 45,5; 45,7; 46,1; 47,8; 48,6; 49,5. Определить: «промахи»; стандартное отклонение среднего арифметического.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен, зачет с оценкой, зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов» (Б1.В.08) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных (лекционных и лабораторных) занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Методы определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля. С их помощью определяют такие показатели, как масса, размер, оптическая плотность, состав, структура и др.. 1) органолептические; 2) измерительные; 3) расчетные; 4) экспертные. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Измерительные методы основываются на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и	3

	запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Методы определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отражающие использование теоретических и эмпирических зависимостей показателей качества продукции от её параметров. Эти методы применяют в основном при проектировании продукции, когда последняя ещё не может быть объектом экспериментального исследования. 1) органолептические; 2) измерительные; 3) расчетные; 4) экспертные. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	Расчетные методы основаны на теоретических и эмпирических зависимостях показателей качества продукции от её параметров.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Методы определения показателей качества продуктов питания, основанные на сборе и анализе мнений фактических и возможных потребителей продукции. Осуществляются устным способом, с помощью опроса или распространения анкет-вопросников, путём проведения конференций, совещаний, выставок, дегустаций и т.п. 1) органолептические; 2) измерительные; 3) расчетные; 4) социологические. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	4 Социологические методы основаны на сборе и анализе мнений фактических и возможных потребителей продукции.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Измерительные методы определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания могут быть подразделены на: 1) сенсорные; 2) физические; 3) химические; 4) биологические; 5) экспертные; 6) регистрационные. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	234 Измерительные методы могут быть подразделены на физические, химические и биологические.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Биологические методы используют для определения пищевой и биологической ценности продукции. Они подразделяются на:	34 Физиологические методы применяют для определения биологической ценности пищевой продукции. Микробиологические методы

<table>
<tr><td></td><td>1) органолептические;
2) физические;
3) физиологические;
4) микробиологические;
5) анатомические;
6) экспертные.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>используют для определения степени обсеменённости продуктов микроорганизмами.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th></th><th>Определение</th><th></th><th>Понятие</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Способ достижения какой-либо цели, предполагает определённую последовательность действий на основе чётко осознанного плана.</td><td>А</td><td>Наука</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Использование определённых явлений для получения аналитической информации. Он выражает взаимодействия, которым подвергается проба для получения аналитических данных.</td><td>Б</td><td>Метод</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Совокупность аналитических процедур и методов проведения исследования.</td><td>В</td><td>Принцип метода</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Видимые изменения в объекте исследования или изменение параметров измерительных приборов</td><td>Г</td><td>Методика анализа</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Аналитический сигнал</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1Б2В3Г4Д</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.</td><td>1Б2А3Г4В</td></tr>
</table>

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Определение		Понятие
1	Метод разделения и анализа смесей веществ, а также изучения физико-химических свойств веществ. Основан на распределении веществ между двумя фазами — неподвижной (твёрдая фаза или жидкость, связанная на инертном носителе) и подвижной (газовая или жидкая фаза)	А	Спектрометрия
2	Метод исследования объектов на основе изучения спектров взаимодействия материи с излучением.	Б	Хроматография
3	Метод исследования веществ, основанный на определении показателя (коэффициента) преломления (рефракции) и некоторых его функций.	В	Люминесцентный анализ
4	Совокупность методов определения химического состава и/или структуры (строения) исследуемого объекта, основанных на явлении	Г	Рефрактометрия

	люминесценции.		
		Д	Реологический метод

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текс и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1Б2В3Г4Д

	Определение		Понятие
1	Разделение за счёт адсорбции основано на различии адсорбируемости компонентов смеси на данном адсорбенте.	А	Люминесцентный анализ
2	Атомы или ионы вещества, возбуждённые искровым разрядом или дугой переменного тока, испускают световое излучение. Каждый химический элемент характеризуется своим набором спектральных линий, поэтому элементы можно отличить друг от друга. Интенсивность излучения атомов данного элемента при определённой длине волны зависит от его концентрации в анализируемом образце, что позволяет проводить	Б	Адсорбционная хроматография

			количественный анализ		
		3	Физико-химический метод исследования, основанный на измерении вращения плоскости поляризации света оптически активными веществами.	В	Эмиссионный спектральный анализ
		4	Метод исследования материалов, заключающийся в приложении нагрузки с определённой скоростью сдвига или частотой и амплитудой и фиксировании значений вязкости материала, напряжения сдвига, вязкоупругих свойств материалов	Г	Полярриметрический метод анализа
				Д	Реологический метод анализа
		Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):			
		1	2	3	4
9		Прочитайте текс и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2А3В4Г
			Определение		Понятие
		1	Разделение основано на различии констант ионообменного равновесия	А	Атомно-абсорбционная спектрометрия
		2	Состоит в	Б	Ионообменная

		измерении поглощения света свободными атомами элементов.		хроматография	
	3	Основана на измерении поглощения света окрашенными растворами в видимой части спектра.	В	Колориметрия	
	4	Позволяет визуализировать микроорганизмы в исследуемом материале. Включает приготовление мазков и препаратов с последующим окрашиванием по Граму, методу Циля-Нильсена и другим методикам.	Г	Микроскопический метод	
			Д	Оптический метод	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текс и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2В3Г4Д
		Определение		Понятие	
	1	Разделение основано на различии в растворимости сорбатов в подвижной и неподвижной фазах или на различии в стабильности образующихся комплексов	А	Колориметрия	

	2	Осуществляется по спектрам масс атомарных или молекулярных ионов и позволяет определять изотопный состав объекта.	Б	Распределительная хроматография
	3	Метод количественного элементного анализа по атомным спектрам поглощения (абсорбции).	В	Масс-спектрометрический анализ
	4	Включает выделение чистых культур микроорганизмов, их идентификацию по морфологическим, культуральным и биохимическим свойствам, а также определение чувствительности к антимикробным препаратам	Г	Атомно-абсорбционный анализ
			Д	Микробиологический метод

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Определите порядок отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований. 1) лабораторная проба — часть средней пробы, предназначенная для проведения лабораторных испытаний, направленная и доставленная в лабораторию. 2) средняя проба — часть объединённой пробы, предназначенная для проведения исследований (испытаний) и измерений. 3) объединённая проба — совокупность идентичных точечных проб, отобранных из однородной пищевой продукции. Её получают	4321

	равномерным перемешиванием первичных проб. 4) точечная проба — минимальное количество пищевой продукции, отобранное за один приём из определённой партии для составления объединённой или средней пробы. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Основные этапы органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов: 1) Консистенция. Определяется визуально или с помощью осязания. Оценивают степень упругости, твёрдости, пластичности: мягкая, сочная, рыхлая, однородная и другие свойства; 2) Вкус. Тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережёвывают и устанавливают типичность вкуса для изделия данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, определяют наличие посторонних привкусов; 3) Внешний вид. Обращают внимание на цвет, форму и её сохранность в готовом изделии, состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления и другие свойства; 4) Запах. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для изделия (полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, определяют наличие посторонних запахов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	3412
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Проведения контроля качества сырья в лаборатории может включать следующие этапы: 1) отбор образцов сырья для контроля; 2) первичный анализ информации о сырье и его характеристиках; 3) анализ сырья; 4) визуальная инспекция сырья; 5) обработка результатов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	21435
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Этапы оценки качества клейковины, согласно ГОСТ Р 54478-2011: 1) отлежка клейковины. Продолжительность отлежки клейковины перед определением качества составляет для ручного способа отмывания 15 мин, для механизированного — 10 мин;	34512

	2) определение качества клейковины. Упругие свойства клейковины определяют на приборах, где навеску клейковины подвергают воздействию деформирующей нагрузки свободно опускающегося груза (пуансона); 3) отбор и взвешивание пробы (анализируемая проба массой 25 г с точностью до 0,1 г); 4) отмывание клейковины, его ведут до полного удаления отрубянистых частиц и крахмала; 5) формовка клейковины: сформованная клейковина должна быть шарообразной, с гладкой натянутой поверхностью, без разрывов, трещин и воздушных пузырьков, с равномерно скреплённым при помощи зажима основанием. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Пористость хлеба оценивают по ГОСТ 5669-96. Из середины лабораторного образца хлеба вырезают кусок (ломоть) шириной не менее 7–8 см. Далее проводят анализ: 1) пористость вычисляют по формуле, где учитываются общий объём выемок хлеба, масса выемок и плотность беспористой массы мякиша; 2) из куска мякиша на расстоянии не менее 1 см от корок делают выемки цилиндром прибора; 3) заполненный мякишем цилиндр укладывают на лоток так, чтобы ободок его плотно входил в прорезь, имеющуюся на лотке; 4) хлебный мякиш выталкивают из цилиндра втулкой, примерно на 1 см, и срезают его у края цилиндра острым ножом; 5) оставшийся в цилиндре мякиш выталкивают втулкой до стенки лотка и также отрезают у края цилиндра; 6) Приготовленные выемки взвешивают одновременно. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	234561
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для определения влажности пищевого продукта используют различные методы, например, метод высушивания. Метод высушивания — это тепломассообменный процесс удаления жидкости из твёрдых, жидких веществ или их смесей с помощью испарения. Опишите метод определения массовой доли влаги путём высушивания до постоянной массы. Ответ:	В предварительно взвешенные бюксы помещают навеску измельчённого вещества массой 3–5 г и высушивают в сушильном шкафу при 100–105 °С до тех пор, пока не установится постоянная масса остатка. Первое взвешивание навески обычно проводят спустя 2–4 ч от начала сушки, а каждое последующее — через 1–2 ч в

	_____	зависимости от свойств высушиваемого продукта.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для определения концентрации сиропов используют рефрактометрический метод. В чем суть данного метода? Ответ: _____ _____	Рефрактометрический метод определения концентрации сиропов основан на зависимости коэффициента преломления объекта исследования от концентрации сахарозы в нём. На неподвижную нижнюю призму рефрактометра наносят испытуемый раствор (2–3 капли), опускают верхнюю подвижную часть призмы и по шкале прибора определяют массовую долю сахарозы.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для определения кислотности хлеба титрованием используют раствор щелочи и фенолфталеин. Сначала готовят водную вытяжку из исследуемого образца хлеба. Как далее проводят определение кислотности хлеба? Какова норма кислотности для отдельных сортов хлебобулочных изделий? Ответ: _____ _____	Пипеткой отбирают 50 мл водной вытяжки в две конические колбы и титруют в присутствии фенолфталеина стандартным раствором щелочи (NaOH) до появления слабого розового окрашивания. Кислотность хлеба в градусах вычисляют по формуле. Норма кислотности для сортов хлебобулочных изделий из ржаной муки и смеси её с пшеничной колеблется в пределах 9–12 град, а для хлебобулочных изделий из пшеничной муки — 2–6 град.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для определения содержания белка в хлебобулочных изделиях используют разные методы. Опишите суть метода Кьельдаля. Ответ: _____ _____	Метод Кьельдаля основан на расчёте массовой доли азота (входящего в состав молекулы белка), который выделяется в ходе анализа. Для проведения анализа образец сжигают серной кислотой в присутствии катализаторов, затем осуществляют дистилляцию (отгонку аммиака), после этого проводят титрование выделенного азота и расчёт.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Одним из методов определения массовой доли жира в хлебобулочных изделиях является экстракционный метод с предварительным гидролизом навески. Опишите суть данного метода.	Экстракционный метод с предварительным гидролизом навески основан на том, что жир извлекают из предварительно гидролизованной навески изделия растворителем и

	Ответ: _____ _____	определяют количество жира взвешиванием после удаления растворителя из определённого объёма полученного раствора.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Доцент _____ О.П. Седова
подпись

Доцент _____ И.А. Шагай
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
Заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Что вы понимаете под термином «здоровое питание»? 1) здоровое питание – это сбалансированное питание; 2) здоровое питание – это употребление продуктов, таких, как овощи фрукты, макаронные изделия и крупы; 3) здоровое питание – это ограничение соли и сахара в приготовлении блюд; 4) все вышеперечисленные ответы верны.	4
2	Традиционными продуктами массового назначения являются продукты: 1) а детского питания; 2) употребляемые ежедневно; 3) систематического потребления, регулирующие обмен веществ; 4) диетического питания.	2
3	Белок считается полноценным, если аминокислотный скор: 1) равен 1; 2) больше 1; 3) меньше 1; 4) не равно 1.	1
4	Биологическая эффективность – показатель качества жировых компонентов продуктов, отражающих содержание в них: 1) МНЖК; 2) ВЖК; 3) ПНЖК; 4) углекислого газа.	3
5	Ядовитые вещества обезвреживаются: 1) в печени; 2) селезенке; 3) желудке; 4) 12-перстной кишке.	1
6	Ферменты – это химические вещества, которые: 1) не подвержены воздействию pH среды; 2) не влияют на скорость протекания биохимических реакций; 3) не подвержены влиянию температуры; 4) ускоряют протекание биохимических реакций.	4
7	В производстве хлебобулочных изделий применяют следующие микроорганизмы: 1) плесневые грибы; 2) синезеленые водоросли;	3

	3) дрожжи; 4) бактериофаги.	
8	Созревание теста включает в себя протекание следующих процессов: 1) спиртовое брожение; 2) пропионовокислое брожение; 3) гниение; 4) фотосинтез.	1
9	Процесс брожения теста (хлеба) прекращается при температуре выпечки: 1) + 25 °С; 2) + 40 °С; 3) + 50 °С; 4) + 80 °С.	4
10	Фермент α-амилаза ускоряет реакции гидролиза: 1) фосфолипидов; 2) крахмала; 3) миозина; 4) нуклеиновой кислоты.	2
Вариант 2		
1	Какие продукты нужно употреблять больше согласно пищевой пирамиде? 1) мясо и рыбу, мясные и рыбные продукты; 2) овощи, фрукты, зерновые продукты; 3) растительное масло и семечки; 4) шоколад и несладкие конфеты и печенья.	2
2	Функциональные продукты питания: 1) поддерживают физиологические функции; 2) обладают пищевой ценностью; 3) снижают риск возникновения заболевания; 4) все выше перечисленные ответы.	4
3	Белки пищи являются: 1) пластическим материалом; 2) катализаторами; 3) составной частью нуклеопротеидов; 4) предшественниками ПНЖК.	1
4	Основная физиологическая роль углеводов в организме человека: 1) входят в состав мембран клеток; 2) являются источником эндогенной воды; 3) выполняют регуляторную функцию; 4) являются источником энергии.	4
5	Физиологическая роль витаминов: 1) незаменимые факторы питания; 2) источник энергии; 3) пластический материал; 4) источники эндогенной воды.	1
6	Ферменты – это катализаторы: 1) белковой природы; 2) углеводной природы; 3) липидной природы;	1

	4) неорганической природы	
7	Химический процесс, происходящий при выпечке хлеба: 1) денатурация растительных белков; 2) синтез углеводов; 3) синтез АТФ; 4) распад гликогена.	1
8	Созревание теста включает в себя протекание следующих процессов: 1) пропионовокислое брожение; 2) гниение; 3) фотосинтез; 4) молочнокислое брожение.	4
9	Процесс жизнедеятельности кислотообразующих бактерий приостанавливается при температуре выпечки: 1) + 25 °С; 2) + 40 °С; 3) + 60 °С; 4) + 80 °С.	3
10	К классу ферментов гидролазы относится следующее органическое вещество: 1) глюкоза; 2) глицерин; 3) α-амилаза; 4) бензойная кислота.	3

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества» (Б1.В.ДВ.01.01). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень

знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Основы биоконверсии

Тема 1. Понятие о конверсии. Общие сведения о растительном сырье, используемом для производства биологически активных веществ.

1. Понятие о конверсии.
2. Общие сведения о растительном сырье, используемом для производства биологически активных веществ.

Тема 2. Теоретические основы конверсии растительного сырья.

1. Различные методы конверсии растительного сырья.

Раздел 2. Конверсия растительного сырья

Тема 3. Структурный анализ ферментов.

1. Изучение свойств молекул ферментов.

Тема 4. Способы конверсии растительного сырья.

1. Физические способы.
2. Химические способы.
3. Биологические способы.
4. Комбинированные способы.

Тема 5. Отходы пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства как перспективные ресурсы для конверсии.

1. Отходы пищевой промышленности, как перспективные ресурсы для конверсии.
2. Отходы сельскохозяйственного производства, как перспективные ресурсы для конверсии.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетво-рительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества» (Б1.В.ДВ.01.01) проводится в устной форме на лабораторных занятиях по материалам лекций и лабораторных занятиях. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения

студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1. Основы биоконверсии

Тема 1. Понятие о конверсии. Общие сведения о растительном сырье, используемом для производства биологически активных веществ

1. Анализ растительного сырья и продуктов его конверсии. Технологический анализ биологически активных веществ.

Тема 2. Теоретические основы конверсии растительного сырья

1. Конверсия растительного сырья дрожжеванием

Раздел 2. Конверсия растительного сырья

Тема 3. Структурный анализ ферментов

1. Изучение динамики ферментативного гидролиза крахмала. Сравнительная характеристика кислотного и ферментативного гидролиза крахмала
2. Влияние ферментных препаратов на биотехнологические характеристики сырья: определение содержания сбраживаемых сахаров и аминного азота

Тема 5. Отходы пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства как перспективные ресурсы для конверсии

1. Исследование физико-химических показателей послеспиртовой барды, кормовых дрожжей, подсолнечного шрота и других отходов из растительного сырья

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ

«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества» (Б1.В.ДВ.01.01) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Физические способы конверсии растительного сырья.

Задание 2. Конверсия растительного сырья дрожжеванием.

Задание 3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии конверсии растительного сырья дрожжеванием.

Вариант 2

Задание 1. Химические способы конверсии растительного сырья.

Задание 2. Получение белковых изолятов из клеток дрожжей.

Задание 3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии ферментативного гидролиза крахмала.

Вариант 3

Задание 1. Биологические способы конверсии растительного сырья.

Задание 2. Получение водорастворимых препаратов каротиноидов и токоферолов.

Задание 3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии кислотного гидролиза крахмала.

Вариант 4

Задание 1. Комбинированные способы конверсии растительного сырья.

Задание 2. Сравнительная характеристика кислотного и ферментативного гидролиза крахмала

Задание 3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии натуральных пищевых красителей с использованием методов ферментативной биоконверсии.

Вариант 5

Задание 1. Ферменты, трансформирующие органическое сырье.

Задание 2. Получение полуфабрикатов из растительного сырья для алкогольных и безалкогольных напитков.

Задание 3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии витаминных препаратов методом этанольной экстракции.

Вариант 6

Задание 1. Растительное сырье, используемое для производства биологически активных веществ.

Задание 2. Получение витаминных препаратов методом этанольной экстракции.

Задание 3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии пектина с использованием методов ферментативной биоконверсии.

Вариант 7

Задание 1. Ферментативный гидролиз зерносырья в промышленном производстве.

Задание 2. Получение масляных препаратов каротиноидов из томатного сырья.

Задание 3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии полуфабрикатов из растительного сырья для алкогольных и безалкогольных напитков.

Вариант 8

Задание 1. Основные типы микробной биоконверсии растительного сырья.

Задание 2. Получение пектина с использованием методов ферментативной биоконверсии.

Задание 3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии масляных препаратов каротиноидов из томатного сырья.

Вариант 9

Задание 1. Способы конверсии растительного сырья.

Задание 2. Влияние ферментных препаратов на биотехнологические характеристики сырья: определение содержания аминного азота.

Задание 3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии водорастворимых препаратов каротиноидов и токоферолов.

Вариант 10

Задание 1. Отходы пищевой промышленности, как перспективные ресурсы для конверсии.

Задание 2. Влияние ферментных препаратов на биотехнологические характеристики сырья: определение содержания сбраживаемых сахаров.

Задание 3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии белковых изолятов из клеток дрожжей.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала Оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.

«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества» (Б1.В.ДВ.01.01) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1-10	1-8	1-10
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	11-25	9-21	1-10

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Понятие о конверсии.
2. Растительное сырье, используемое для производства биологически активных веществ.
3. Методы конверсии растительного сырья.
4. Способы конверсии растительного сырья.
5. Физические способы конверсии растительного сырья.
6. Химические способы конверсии растительного сырья.
7. Биологические способы конверсии растительного сырья.

8. Комбинированные способы конверсии растительного сырья.
9. Общая характеристика и классификация ферментов.
10. Свойства молекул ферментов.
11. Активность и субстратная специфичность ферментов как катализаторов.
12. Механизм и кинетика ферментативного гидролиза полисахаридов растительного сырья.
13. Ферменты, трансформирующие органическое сырье.
14. Гидролитические процессы ферментативной переработки растительного сырья.
15. Ферментативный гидролиз целлюлозосодержащего и пентозансодержащего сырья.
16. Оптимальные параметры ферментативного гидролиза зерносырья.
17. Ферментативный гидролиз зерносырья в промышленном производстве.
18. Характеристика основных отечественных ферментных препаратов.
19. Получение пектина с использованием методов ферментативной биоконверсии.
20. Основные процессы микробной биоконверсии.
21. Основные типы микробной биоконверсии растительного сырья.
22. Принципиальная схема микробной биоконверсии растительного сырья.
23. Технология производства микробного белка.
24. Отходы пищевой промышленности, как перспективные ресурсы для конверсии.
25. Отходы сельскохозяйственного производства, как перспективные ресурсы для конверсии.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Анализ растительного сырья и продуктов его конверсии.
2. Технологический анализ биологически активных веществ.
3. Конверсия растительного сырья дрожжеванием.
4. Изучение динамики ферментативного гидролиза крахмала.
5. Структурный анализ ферментов.
6. Сравнительная характеристика кислотного и ферментативного гидролиза крахмала
7. Влияние ферментных препаратов на биотехнологические характеристики сырья: определение содержания сбраживаемых сахаров.
8. Влияние ферментных препаратов на биотехнологические характеристики сырья: определение содержания аминного азота.
9. Исследование физико-химических показателей послеспиртовой барды
10. Исследование физико-химических показателей кормовых дрожжей.
11. Исследование физико-химических показателей подсолнечного шрота.
12. Исследование физико-химических различных отходов из растительного сырья.
13. Получение натуральных пищевых красителей с использованием методов ферментативной биоконверсии.
14. Получение витаминных препаратов методом этанольной экстракции.
15. Получение пектина с использованием методов ферментативной биоконверсии.
16. Получение продуктов гидролиза крахмала.
17. Получение полуфабрикатов из растительного сырья для алкогольных и безалкогольных напитков.
18. Получение масляных препаратов каротиноидов из томатного сырья.
19. Получение водорастворимых препаратов каротиноидов и токоферолов.
20. Получение белковых изолятов из клеток дрожжей.
21. Технологическая схема производства кормовой белковой добавки.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии конверсии растительного сырья дрожжеванием.
2. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии ферментативного гидролиза крахмала.
3. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии кислотного гидролиза крахмала.
4. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии натуральных пищевых красителей с использованием методов ферментативной биоконверсии.
5. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии витаминных препаратов методом этанольной экстракции.
6. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии пектина с использованием методов ферментативной биоконверсии.
7. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии полуфабрикатов из растительного сырья для алкогольных и безалкогольных напитков.
8. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии масляных препаратов каротиноидов из томатного сырья.
9. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии водорастворимых препаратов каротиноидов и токоферолов.
10. Методологические принципы управления испытаниями и внедрение технологии белковых изолятов из клеток дрожжей.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен*	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебногоматериала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых

	результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен / зачет с оценкой / зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества» (Б1.В.ДВ.01.01) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных (лекционных, практических и лабораторных) занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		

Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Биоконверсия (биотрансформация) – это_____ 1) раздел биологии, связанный с другими биологическими науками, медициной, ветеринарией, сельским хозяйством, с производственной деятельностью человека и защитой животных; 2) раздел биотехнологии, наука по изучению превращения одних органических соединений биологического сырья в другие под действием ферментных систем растительного, микробного и животного происхождения; 3) отрасль науки и производства по использованию химических процессов; 4) отрасль науки и производства по использованию физических процессов. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Биоконверсия – это наука по изучению превращения одних органических соединений биологического сырья в другие.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Разработка методов генной инженерии, основанных на создании рекомбинантных ДНК, привела к 1) открытию нового вида растений; 2) открытию нового вида животных; 3) «Биотехнологическому буму»; 4) «Технологическому прорыву». Ответ:_____ Обоснование:_____	3 Биотехнологический бум — это тенденция в развитии биотехнологий, связанная с использованием новейших методов и достижений современной науки.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какая научная отрасль вносит свой вклад для получения биотехнологических продуктов? 1) биокатализ – выделение, иммобилизация и стабилизация ферментов; 2) культивирование клеток микро- и макроорганизмов; 3) технология ферментации – производство и переработка отходов. 4) все перечисленные отрасли. Ответ:_____ Обоснование:_____	4 Все перечисленные отрасли вносят свой вклад в биотехнологическое производство пищевых продуктов.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Структура ферментов может быть: 1) простой, полипептидные цепи которой состоят только из белковой части; 2) сложной, состоящей из двух частей: простого белка и кофактора; 3) короткой, состоящей из нескольких углеводов; 4) длиннойой, состоящей из множества углеводов; 5) двухкомпанентной, состоящей из белков и углеводов. Ответ:_____	12 Структура ферментов может быть простой и сложной.

<table>
<tr><td></td><td>Обоснование:_____</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выерите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Продуктами микробиологической биоконверсии растительного сырья могут быть:
1) вирусы;
2) кормовые дрожжи;
3) витаминные препараты;
4) антибиотики;
5) натуральные пищевые красители;
6) биологически активные вещества.
Ответ:_____
Обоснование:_____</td><td>23456
Для производства кормовых дрожжей, витаминных препаратов, антибиотиков, натуральных пищевых красителей и биологически активных веществ могут использовать растительное сырье.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите характеристики для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Клеточная стенка</td><td>А</td><td>имеют клеточное ядро, как и растения – прочную клеточную стенку</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Бактерии</td><td>Б</td><td>к ним относятся водоросли, являющиеся водными организмами, и высшие растения, обитающие преимущественно на суше</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Грибы</td><td>В</td><td>имеет сложное строение и придает бактериальной клетке определенную форму</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Растения</td><td>Г</td><td>отличаются чрезвычайным разнообразием по условиям обитания, приспособляемости, способам питания</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>мельчайшие внутриклеточные паразиты, вызывающие заболевания растений и животных</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1В2Г3А4Б</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>7</td>
<td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите характеристики для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th></th><th>Понятие</th><th></th><th>Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Высшие растения</td><td>А</td><td>наличие хлоропластов, в которых происходят процессы фотосинтеза</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Клетки растений и животных</td><td>Б</td><td>многоклеточные организмы, имеющие специализированные органы, такие как корни, стебли, листья</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Жидкая часть клетки</td><td>В</td><td>являются сложно организованными образованиями, состоящими из цитоплазмы и более плотного ядра</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Особенностью строения растительных клеток</td><td>Г</td><td>цитозоль, который содержит ферменты синтеза и анаэробного окисления веществ</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>двумембранная сферическая или эллипсоидная органелла, характерная для большинства эукариотических клеток</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>1Б2В3Г4А</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Подберите характеристики для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th></th><th>Понятие</th><th></th><th>Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Микроорганизм можно рассматривать как</td><td>А</td><td>центральный элемент биотехнологической системы, определяющий эффективность еѐ функционирования</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Свободный кальций необходим</td><td>Б</td><td>катализируются ферментами, являющимися по своему строению белками</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Все биохимические реакции, протекающие в живых организмах</td><td>В</td><td>ткани растений, животных и культуры микроорганизмов</td></tr>
</table>
</td>
<td>1А2Г3Б4В</td>
</tr>
</table>

	4	Источниками ферментов служат	Г	для передачи нервных импульсов, мышечного сокращения
			Д	ля воспалнения запаса витаминов организмом

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текст и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		1Г2Б3В4А

	Начало предложения		Продолжение мысли
1	Применение ферментов в химических и пищевых технологиях обусловлено их	А	в мягких условиях, в качестве субстратов используется доступное сырье, в том числе и отходы
2	Протеазы используются для	Б	умягчения мяса и увеличения выхода качественных мясных продуктов
3	Ферменты получают из сырья растительного и животного происхождения, однако	В	наиболее дешевым и технологичным источником ферментов являются микроорганизмы
4	Биологические катализаторы нетоксичны, работают	Г	специфичностью, а также высокой активностью при проведении реакций в мягких условиях
		Д	для модификации жиров и масел, получения биодизельного топлива и других структурированных липидов

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		1Б2Г3А4В

	Начало предложения		Продолжение мысли
1	Пектолитические ферментные препараты	А	нерастворимый полисахаридный

		используются для		комплекс, который содержится в первичных клеточных оболочках и срединной пластинке растений и скрепляет подобно цементу соседние клетки
	2	Пектин – это	Б	расщепления пектиновых веществ, содержащихся в стеблях растений, в различных корнеплодах, фруктах
	3	Протопектин – это	В	группа ферментов (протеазы) относится к гидролазам
	4	Протеолитические ферментные препараты	Г	полисахарид (высокомолекулярный углевод), который естественным образом встречается в стенках клеток фруктов, ягод, овощей и придаёт им структуру
			Д	фермент, который помогает организму расщеплять сложные углеводы в более простые

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. При воздействии на крахмал α-амилаза беспорядочно гидролизует в нем глубинные α(1→4)-гликозидные связи, разрушая молекулы сначала до: 1) мальтодекстринов молекулярной массой 1000 Да; 2) амилодекстринов молекулярной массой 10 000 Да; 3) эритродекстринов молекулярной массой 4000—6000 Да; 4) ахроодекстринов молекулярной массой 3700 Да. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	2341
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите стадии вермикомпостирования – биологического способа утилизации органических отходов с помощью дождевых червей. 1) добавление небольших порции органических отходов; 2) предварительное измельчение отходов; 3) увлажнении и перемешивании субстрата; 4) заселение компостных смесей культурой дождевых	2341

	червей. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Основные этапы получения антибиотиков: 1) очистка антибиотиков; 2) выделение антибиотиков; 3) ферментация; 4) подготовка посевного материала; 5) подготовка питательной среды. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	54321
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите основные стадии получения кормового белка: 1) грануляция и сушка; 2) подготовительные стадии; 3) ферментация и сгущение суспензии микроорганизмов; 4) термообработка суспензии; 5) концентрирование суспензии. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	23451
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите основные стадии получения мальтодекстрина: 1) распылительная сушка; 2) выпаривание; 3) разделение; 4) обесцвечивание; 5) фильтрация; 6) клейстеризация и разжижение крахмала. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	654321
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Перечислите пять основных стадий в производствах, основанных на ферментативной или микробной биоконверсии. Ответ: _____ _____	Основные стадии: 1) приготовление питательной среды; 2) подготовка посевного материала; 3) культивирование микроорганизмов; 4) выделение целевого продукта; 5) очистка целевого продукта.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Перечислите пять основных требований, которым должны отвечать штаммы в микробиологической конверсии. Ответ: _____ _____	1) расти на дешевых субстратах; 2) обладать высокой скоростью роста или давать высокий выход продукта за короткое время; 3) образование

		побочных продуктов должно быть низким; 4) быть безвредным для людей и окружающей среды; 5) образуемый продукт должен иметь экономическую ценность и легко выделяться.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите четыре основных этапа подготовки растительного субстрата для биоконверсии. Ответ: _____ _____	Этапы подготовки растительного субстрата: 1) Импульсная тепловая обработка (нагрев до 30-70 °С с периодичностью 0,3–0,5 часа 3–5 раз). 2) Измельчение. 3) Смешивание с водой и/или питательной минеральной средой. 4) Активирование (прокачивания смеси через роторно-пульсационную или центробежную гидродинамическую установку).
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите простой способ технологии ферментативного гидролиза крахмала. Ответ: _____ _____	Фуражное зерно замачивают, измельчают и нагревают до температуры клейстеризации крахмала. Затем добавляют амилолитические ферменты. Происходит расщепление молекул крахмала до простых сахаров.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Какие основные стадии включает в себя технология кислотного гидролиза крахмала? Ответ: _____ _____	Основные стадии: 1) Растворение крахмала (нарушение структуры крахмальных зёрен и образование гомогенной массы). 2) Воздействие кислоты (разрыв глюкозидных связей в молекуле крахмала с присоединением воды). 3) Образование декстринов. 4) Образование глюкозы (конечного продукта

		гидролиза).
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Каким выделением сопровождается спиртовое брожение? 1) CO_2 2) O_2 3) NH_4NO_3 4) SO_2 Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Спиртовое брожение сопровождается выделением углекислого газа.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какая основная особенность плодов и овощей, из-за которой они характеризуются высокой интенсивностью ферментативных реакций. 1) высокое содержание воды; 2) высокое содержание сухих веществ; 3) высокое содержание белка; 4) высокое содержание жиров. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Высокое содержание воды в плодо-овощном сырье способствует ускорению ферментативных реакций.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Фермент пектиназа ускоряет реакции гидролиза _____ 1) фосфолипидов; 2) белка миозина; 3) структурного компонента клеточной стенки растений пектина; 4) нуклеиновой кислоты. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	3 Пектиназы расщепляют пектин, содержащийся в клеточных стенках растений.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Амилолитические ферменты – это группа ферментов, гидролизующих крахмал. К ним относят: 1) α-амилазу; 2) β-амилазу; 3) π-амилазу; 4) γ-амилазу; 5) ω-амилазу. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	12 α-амилаза и β-амилаза относятся к амилолитическим ферментам и катализируют реакции гидролиза крахмала.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Процессы созревания пшеничной муки характеризуются: 1) улучшение хлебопекарных свойств;	1234 Процессы созревания пшеничной муки происходят при

<table>
<tr><td></td><td>2) посветление муки;
3) укрепление клейковины;
4) высвобождение органических кислот;
5) потемнением цвета в результате окисления каротиноидов;
6) отсутствием изменений в показаниях влажности муки.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>хранении и направлены на улучшение хлебопекарных свойств свежесмолотой муки.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Продолжите правильно мысль в начатых предложениях.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Начало предложения</td><td></td><td>Мысль</td></tr>
<tr><td>1</td><td>По принципу действия фильтровальное оборудование делится на оборудование,</td><td>А</td><td>по расположению вала на вертикальные и горизонтальные, по способу выгрузки осадка – на центрифуги с ручной, гравитационной, пульсирующей и центробежной выгрузкой осадка</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Фильтры, используемые для разделения суспензии,</td><td>Б</td><td>имеет конический перфорированный барабан, внутри которого вращается шнек со скоростью, несколько меньшей скорости вращения барабана</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Фильтрующие центрифуги периодического и непрерывного действия разделяются</td><td>В</td><td>работающее при постоянном перепаде давления, либо при постоянной скорости фильтрования</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Центрифуга непрерывного действия с центробежной выгрузкой осадка</td><td>Г</td><td>работают как под вакуумом, так и под избыточным давлением, периодически и непрерывно.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>устройство, которое предназначено для приготовления различных смесей</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1В2Г3А4Б</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Продолжите правильно мысль в начатых предложениях.</td><td>1Б2Г3А4В</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th></th><th>Начало предложения</th><th></th><th>Мысль</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Конверсия крахмала – это</td><td>А</td><td>водная суспензия чистой культуры хлебопекарных дрожжей, которая получается при отделении культурной жидкости</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Под сильной мукой понимается</td><td>Б</td><td>процесс переработки растительного сырья, который может проводиться физическими, химическими и биологическими методами</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Дрожжевое молоко – это</td><td>В</td><td>бродильная микрофлора подавляется, активность ферментов меняется, крахмал клеится, белки денатурируются, влажность и температура внутренних слоев теста-хлеба изменяются</td></tr>
<tr><td>4</td><td>В процессе выпечки тестовой заготовки происходят следующие изменения:</td><td>Г</td><td>способность муки образовывать тесто с определенными реологическими свойствами после замешивания, при разделке и во время брожения.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>сборная группа одноклеточных грибов, не имеющих типичного мицелия</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>
Прочитайте текст и установите соответствие.
Продолжите правильно мысль в начатых предложениях.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th></th><th>Начало предложения</th><th></th><th>Мысль</th></tr>
</table>
</td><td>1Г2Б3А4В</td></tr>
</table>

	1	В процессе хранения, переработки и консервирования в сырье протекают сложные биохимические процессы,	А	процесс взаимодействия сложного химического вещества с водой, итогом которого становится разложение молекул этого вещества	
	2	Ферментация – это	Б	биохимическая переработка органических веществ (сырья или продукта) при помощи ферментов или под воздействием микроорганизмов	
	3	Гидролиз – это	В	и органолептических свойств консервируемых продуктов и, прежде всего, доброкачественность, стойкость при хранении, т.е. их промышленную стерильность	
	4	Режим тепловой обработки должен гарантировать максимальное сохранение пищевой ценности	Г	которые при неправильном ведении технологии могут вызвать ухудшение пищевой ценности продуктов питания и даже их порчу	
			Д	термическое разложение органических соединений без доступа воздуха	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текст и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Г2А3В4Б
		Начало предложения		Мысль	
	1	Катализ – это увеличение скорости или	А	сахара, кислоты, азотистые вещества, соединения фенольной группы, пектин, витамины, минеральные соли	

	2	Растворимые сухие вещества, содержащиеся в плодах и овощах, включают	Б	густой сироп, по консистенции похожий на мёд, который получают при переработке сахаросодержащего сырья или путём гидролиза крахмала, чаще кукурузного	
	3	Солод – это	В	пророщенное и высушенное в специально созданных условиях зерно, используемое при производстве пива, концентрата квасного сусла, хлебного кваса, безалкогольных напитков и этилового спирта	
	4	Патока — это	Г	инициирование химической реакции в присутствии веществ, которые многократно вступают в промежуточное химическое взаимодействие с участниками реакции и восстанавливают свой химический состав после каждого цикла этих взаимодействий.	
			Д	очистка коллоидных растворов и субстанций высокомолекулярных веществ от растворённых в них низкомолекулярных соединений при помощи полупроницаемой мембраны	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2Г3А4В

	Начало предложения		Мысль

	1	Улучшение пищевой и биологической ценности мучных изделий, достигается за счет	А	которую в кулинарии используют в качестве добавки в выпечку, для приготовления соусов и сладостей.
	2	Амарантовая мука – ценный продукт питания,	Б	использования дополнительного сырья, в котором содержится большое количество белков, жиров и углеводов
	3	Нутовая мука – является ценнейшим диетическим продуктом питания,	В	растительный белок из соевых бобов, очищенный от жиров и углеводов
	4	Соевый изолят –	Г	который используется для обогащения хлебобулочных изделий, но так же применяется в виде добавки к диетическим блюдам.
			Д	является наиболее очищенным продуктом из всех белковых изделий

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Процесс получения спирта брожением включает несколько этапов: 1) бурное брожение; 2) сбраживание; 3) подготовка сырья; 4) дображивание. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	2143
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Превращение глюкозы во фруктозу может происходить через образование сорбитола. Реакция протекает в два этапа: восстановления и окисления. Некоторые этапы процесса: 1) фосфорилирование под действием фермента гексокиназы; 2) «рокировка» глюкозофосфата во фруктозофосфат под действием фермента изомеразы; 3) второе фосфорилирование под действием другого фермента – фосфорфруктокиназы; 4) распад фруктозо-1,6-дифосфата на две части. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	1234

13	Прочитайте текст и установите последовательность. Спиртовое брожение включает следующие этапы: 1) завершение брожения; 2) глюкоза расщепляется до ПВК 3) пировиноградная кислота расщепляется с образованием уксусного альдегида и углекислого газа; 4) восстановление ацетальдегида до этилового спирта; 5) подготовка сырья. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	52341
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Уксусное брожение осуществляется уксуснокислыми бактериями и включает в себя следующие этапы: 1) завершение брожения; 2) подготовка сырья. 3) глюкоза расщепляется до ПВК 4) пировиноградная кислота расщепляется с образованием уксусного альдегида и углекислого газа; 5) окисление уксусного альдегида в уксусную кислоту; Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	23451
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Основные этапы получения дрожжей: 1) прессование дрожжей; 2) упаковка дрожжей; 3) подготовка питательной среды; 4) выращивание засевных дрожжей; 5) выращивание товарных дрожжей; 6) выделение дрожжей. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	345612
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Технологии получения пектина с использованием методов ферментативной биоконверсии включают обработку растительного сырья композицией микробных ферментов. Перечислите четыре основные этапа этого процесса. Ответ: _____ _____	Этапы: 1) обработка сырья при температуре 60–70 °C, используют ферментные препараты; 2) фильтрация и концентрирование; 3) обработка концентрата препаратом пектинэстеразы в течение 0,25–2 часов; 4) сушка для получения порошка.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Один из способов получения масляных препаратов каротиноидов из томатного сырья включает два основных этапа. Опишите их. Ответ:	Этапы: 1) Предварительный ферментативный гидролиз томатного сырья при температуре 45–50 °C в течение 2,5-3

	_____ _____	часов; 2) экстракция каратиноидов смесью масла и этанола в две стадии при температуре 78–80 °C, продолжительность каждой стадии 20 минут.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Технологии натуральных пищевых красителей с использованием методов ферментативной биоконверсии предполагают получение пигментов из растительного сырья и отходов его переработки. Перечислите пять основных этапов данной технологии. Ответ: _____ _____	Этапы технологии: 1) определение вида и состава сырья и эффективного способа предварительной обработки; 2) подбор оптимальных условий экстракции красящих веществ растительных клеток; 3) подбор стабилизаторов для сохранение окраски; 4) определение биологической ценности полученных красителей, проверка их качественных показателей, в том числе микробиологической стабильности; 5) исследование возможности применения полученных красителей.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Один из способов получения белкового изолята из дрожжей включает пять основных этапов. Опишите их. Ответ: _____ _____	Этапы: 1) щелочная экстракция белков из биомассы дрожжей (в течение 1-2 часов при температуре 15–30 °C); 2) осаждение белка при pH 4,5 и отделение; 3) введение полисахарида (в концентрации 2–10%); 4) отделение белковой фракции от жиров нерастворимых веществ; 5) высушивание.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Мальтодекстрин получают из кукурузного, рисового, пшеничного или картофельного крахмала, воздействуя на него кислотами или определёнными ферментными препаратами. Перечислите основные шесть этапов этого	Основные этапы : 1) приготовление крахмальной суспензии; 2) разжижение и клейстеризация крахмала;

	процесса. Ответ: _____ _____	3) фильтрование и обесцвечивание сиропа; 4) выпаривание и контрольное фильтрование; 5) сушка с распылением; 6) упаковка.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДВ.01.02 Инновации в сфере технологий продуктов питания

из растительного сырья

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Доцент _____ О.П. Седова
подпись

Доцент _____ И.А. Шагай
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
Заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол №13 от 23.06.2026г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Зенина
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Инновационная деятельность осуществляется в основном в научных организациях, классифицирующихся на группы: 1) Научные учреждения академического профиля. 2) Научные учреждения отраслевого профиля. 3) Конструкторские организации, отнесенные к числу научных учреждений. 4) Все вышеперечисленные организации	4
2	Важнейший фактор экономического развития, связанный с понятием инновационного процесса: 1) эффективность управления; 2) научно-технический прогресс; 3) количество и качество природных ресурсов; 4) количество и качество трудовых ресурсов	2
3	Вид научно-технического прогресса: 1) изобретение; 2) рационализаторское предложение; 3) полезная модель; 4) исследовательский проект.	1
4	Проектное решение позволяет получить следующий эффект: 1) усложнение конструкции; 2) упрощение технологии изготовления; 3) повышение расхода сырья; 4) повышение себестоимости.	2
5	НТП обеспечивает прирост прибыли за счет двух факторов: 1) снижения себестоимости; 2) увеличение расходов на содержание и эксплуатацию оборудования; 3) повышения качества продукции; 4) маркетинга.	1
6	Инновации,включающие разработку, опытное производство и внедрение технологически новых и усовершенствованных продуктов, новых материалов, комплектующих изделий и т.п. называются 1) процессные инновации 2) продуктовые инновации 3) технологические инновации 4) организационные	2
7	Инновации,означающие разработку и применение	3

	новых технологий в различных отраслях производства, за счет чего обеспечивается производство новых видов продукции, повышение их качества, сокращение текущих производственных затрат, повышение экономической эффективности производства, называются: 1) продуктовые инновации; 2) процессные инновации; 3) технологические инновации; 4) организационные инновации.	
8	Как классифицируются инновации по степени значимости результатов? 1) пионерные, принципиально новые, улучшающие; 2) продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие; 3) межотраслевые, региональные, отраслевые; 4) стратегические, адаптивные	1
9	Как называются инновации, которые являются результатом фундаментальных научных исследований и которые коренным образом изменяют технологический уклад, производственную структуру, систему управления и темпы экономического развития? 1) фундаментальными 2) принципиально новые инновации 3) улучшающие инновации 4) пионерные инновации	4
10	Как называются инновации, на основе которых возможно качественное изменение технологической системы, смена поколений техники, появление новых отраслей производства? 1) пионерные инновации 2) принципиально новые инновации 3) улучшающие инновации 4) технологические	2
Вариант 2		
1	Как классифицируются инновации по масштабам распространения? 1) транснациональные; межотраслевые; региональные; отраслевые; инновации в рамках предприятия; 2) пионерные, принципиально новые, улучшающие 3) продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие 4) стратегические и адаптивные	1
2	Виды мучных смесей для приготовления изделий без пшеничного глютена: 1) кондитерские мучные смеси; 2) безглютеновые мучные смеси; 3) композитные мучные смеси.	2
3	В пшеничном хлебе из муки цельнозерновой	3

	содержится пищевых волокон: 1) около 1…2,5 % 2) около 5…6 % 3) около 8,5 % 4) около 50 %	
4	При приготовлении теста в три стадии (закваска + опара + тесто) — 0,5-0,6 % прессованных дрожжей в опаре сбраживается: 1) 45 % муки от общего ее расхода на замес теста 2) 60 % муки от общего ее расхода на замес теста 3) 75 % муки от общего ее расхода на замес теста 4) 80 % муки от общего ее расхода на замес теста	2
5	Этот вид патоки отличается от остальных повышенной вязкостью и желеобразной консистенцией, используется для приготовления желе, мармелада и других гелевых продуктов: 1) Обычная карамельная патока 2) Белая карамельная патока 3) Ароматизированная карамельная патока 4) Фруктовая карамельная патока 5) Желеобразная карамельная патока	5
6	Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит … муки: 1) крахмалу 2) белкам 3) клетчатке 4) минеральным веществам	2
7	В норме, чтобы восполнить запасы соли, человеку необходимо съедать соли в сутки: 1) не более 3 г 2) не более 5 г 3) не более 7 г 4) не более 10 г	4
8	В рецептуре кондитерских изделий агар можно заменить желатином, но его дозировка: 1) повышается в 4 раза; 2) понижается в 4 раза; 3) не меняется; 4) повышается в 20 раз.	1
9	Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить: 1) эмульгаторы 2) стабилизаторы 3) антикристаллизаторы 4) ароматизаторы	3
10	Что собой представляет солод: 1) пряность 2) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке 3) пищевая добавка 4) сушеный виноград	2

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья» (Б1.В.ДВ.01.02). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Инновационные технологии в хлебопечении

Тема 1. Влияние мучных композитных смесей на свойства теста и качество хлеба из пшеничной муки

1. Исследование влияния различных видов муки на свойства теста.
2. Исследование влияния различных видов муки на качество хлеба.

Тема 2. Влияние нетрадиционного сырья на свойства полуфабрикатов и качество хлеба функционального назначения

1. Исследование влияния нетрадиционного сырья на свойства полуфабрикатов при производстве хлеба функционального назначения.
2. Исследование влияния нетрадиционного сырья на качество хлеба функционального назначения.

Тема 3. Ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки

1. Ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки.
2. Сравнительная оценка различных ускоренных способов приготовления теста из пшеничной муки.

Раздел 2. Влияние рецептурных компонентов на качество готового продукта

Тема 4. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества мармелада, формуемого методом шприцевания

1. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества мармелада, формуемого методом шприцевания.
2. Влияние различных нетрадиционных видов сырья на показатели качества мармелада.

Тема 5. Производство карамели повышенной пищевой ценности

1. Производство карамели повышенной пищевой ценности.
2. Использование функциональных ингредиентов для повышения пищевой ценности карамели.

Тема 6. Влияние пряностей на свойства теста и качество ахлоридного хлеба

1. Влияние различных пряностей на свойства теста при производстве ахлоридного хлеба.
2. Влияние различных пряностей на качество ахлоридного хлеба.

Тема 7. Влияние дозировки закваски на свойства теста, качество и пищевую ценность хлеба

1. Влияние дозировки закваски на свойства теста.
2. Влияние дозировки закваски на качество хлеба.
3. Влияние дозировки закваски на пищевую ценность хлеба.

Тема 8. Влияние ферментных препаратов, увеличивающих продолжительность хранения хлеба, на его качество

1. Ферментные препараты, увеличивающие продолжительность хранения хлеба.
2. Влияние ферментных препаратов на качество хлеба.

Тема 9. Исследование влияния рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности

1. Рецептурные компоненты, используемые при производстве помадных конфет увеличенного срока годности.
2. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетво-рительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья» (Б1.В.ДВ.01.02) проводится в устной форме на лабораторных занятиях по материалам лекций и лабораторных занятиях. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1. Инновационные технологии в хлебопечении

Тема 1. Влияние мучных композитных смесей на свойства теста и качество хлеба из пшеничной муки

1. Исследование влияния мучных композитных смесей на свойства теста и качество хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки

Тема 2. Влияние нетрадиционного сырья на свойства полуфабрикатов и качество хлеба функционального назначения

1. Определение влияния овощного пюре на свойства теста, хлеба и его пищевую ценность
2. Влияние концентрированных фруктовых и фруктово-овощных паст на показатели качества кондитерских изделий

Тема 3. Ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки

1. Изучить ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки

Раздел 2. Влияние рецептурных компонентов на качество готового продукта

Тема 4. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества мармелада, формуемого методом шприцевания

1. Изучение влияния солодового экстракта на показатели качества желейного мармелада

Тема 5. Производство карамели повышенной пищевой ценности

1. Изучение влияния солодового экстракта на показатели качества карамели повышенной пищевой ценности
2. Влияние патоки на показатели качества карамели повышенной пищевой ценности

Тема 6. Влияние пряностей на свойства теста и качество ахлоридного хлеба.

1. Изучение влияния пряностей на свойства теста и качество ахлоридного хлеба

Тема 7. Влияние дозировки закваски на свойства теста, качество и пищевую ценность хлеба.

1. Изучение влияния дозировки закваски на свойства теста, качество и пищевую ценность хлеба

Тема 8. Влияние ферментных препаратов, увеличивающих продолжительность хранения хлеба, на его качество.

1. Изучение влияния ферментных препаратов, увеличивающих продолжительность хранения хлеба, на его качество.

Тема 9. Исследование влияния рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

1. Изучение влияния рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет

увеличенного срока годности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья» (Б1.В.ДВ.01.02) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание1. Понятия инновация и научно-технический прогресс.

Задание 2. Современные научные исследования в области новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья.

Задание 3. Основные приемы управления испытаниями новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья

Вариант 2

Задание 4. Основные методы внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья.

Задание 5. Стадии внедрения инноваций на производствах.

Задание 6. Эффективность инноваций на производстве.

Вариант 3

Задание 4. Инновационные продукты из растительного сырья.

Задание 5. Мучные композитные смеси.

Задание 6. Влияния различных видов муки на свойства теста.

Вариант 4

Задание 4. Влияния различных видов муки на качество хлеба.

Задание 5. Нетрадиционное сырье для производства хлеба.

Задание 6. Влияния нетрадиционного сырья на качество хлеба функционального назначения.

Вариант 5

Задание 4. Способы ускоренного приготовления теста из пшеничной муки.

Задание 5. Нетрадиционное сырье для производства мармелада.

Задание 6. Влияния нетрадиционного сырья на качество мармелада.

Вариант 6

Задание 4. Функциональные ингредиенты, используемые для повышения пищевой ценности карамели.

Задание 5. Особенности производства ахлоридного хлеба.

Задание 6. Пряности в производстве ахлоридного хлеба.

Вариант 7

Задание 4. Влияние дозировки закваски на свойства теста.

Задание 5. Влияние дозировки закваски на качество хлеба.

Задание 6. Влияние дозировки закваски на пищевую ценность хлеба.

Вариант 8

Задание 4. Ферментные препараты, увеличивающие продолжительность хранения хлеба.

Задание 5. Влияние ферментных препаратов на качество хлеба.

Задание 6. Рецептурные компоненты, используемые при производстве помадных конфет увеличенного срока годности

Вариант 9

Задание 4. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

Задание 5. Инновационные продукты из растительного сырья.

Задание 6. Мучные композитные смеси.

Вариант 10

Задание 4. Нетрадиционное сырье для производства мармелада

Задание 5. Методы управления испытаниями ускоренных способов замеса теста из пшеничной муки.

Задание 6. Методы управления испытаниями новых разновидностей мармелада, формуемого методом шприцевания, с использованием рецептурных компонентов.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала Оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья» (Б1.В.ДВ.01.02) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1-7	1-22	1-9
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	8-25	1-22	10-18

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Понятия инновация и научно-технический прогресс.
2. Современные научные исследования в области новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья.
3. Основные приемы управления испытаниями новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья
4. Основные методы внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья.
5. Стадии внедрения инноваций на производствах.
6. Эффективность инноваций на производстве.
7. Инновационные продукты из растительного сырья.
8. Мучные композитные смеси.
9. Влияния различных видов муки на свойства теста.
10. Влияния различных видов муки на качество хлеба.
11. Нетрадиционное сырье для производства хлеба.
12. Влияния нетрадиционного сырья на качество хлеба функционального назначения.
13. Способы ускоренного приготовления теста из пшеничной муки.
14. Нетрадиционное сырье для производства мармелада.
15. Влияния нетрадиционного сырья на качество мармелада.
16. Функциональные ингредиенты, используемые для повышения пищевой ценности карамели.
17. Особенности производства ахлоридного хлеба.
18. Пряности в производстве ахлоридного хлеба.
19. Влияние дозировки закваски на свойства теста.
20. Влияние дозировки закваски на качество хлеба.
21. Влияние дозировки закваски на пищевую ценность хлеба.
22. Ферментные препараты, увеличивающие продолжительность хранения хлеба.
23. Влияние ферментных препаратов на качество хлеба.
24. Рецептурные компоненты, используемые при производстве помадных конфет увеличенного срока годности.
25. Влияние рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния мучных композитных смесей на свойства теста и качество хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.

2. Исследования, которые необходимо провести для определения изменений свойств полуфабрикатов при производстве хлеба функционального назначения из нетрадиционного сырья.
3. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния нетрадиционного сырья на качество хлеба функционального назначения.
4. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния овощного пюре на свойства теста, хлеба и его пищевую ценность
5. Исследования, которые необходимо провести для определения концентрированных фруктовых и фруктово-овощных паст на показатели качества кондитерских изделий
6. Исследования, которые необходимо провести для сравнительной оценки различных ускоренных способов приготовления теста из пшеничной муки.
7. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния различных нетрадиционных видов сырья на показатели качества мармелада.
8. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния солодового экстракта на показатели качества желейного мармелада.
9. Использование функциональных ингредиентов для повышения пищевой ценности карамели.
10. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния солодового экстракта на показатели качества карамели повышенной пищевой ценности
11. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния патоки на показатели качества карамели повышенной пищевой ценности
12. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния различных пряностей на свойства теста при производстве ахлоридного хлеба.
13. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния различных пряностей на качество ахлоридного хлеба.
14. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния дозировки закваски на свойства теста.
15. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния дозировки закваски на качество хлеба.
16. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния дозировки закваски на пищевую ценность хлеба.
17. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния ферментных препаратов на качество хлеба.
18. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.
19. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния пряностей на свойства теста и качество ахлоридного хлеба.
20. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния дозировки закваски на свойства теста, качество и пищевую ценность хлеба.
21. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния ферментных препаратов, увеличивающих продолжительность хранения хлеба, на его качество.
22. Исследования, которые необходимо провести для определения влияния рецептурных компонентов на показатели качества помадных конфет увеличенного срока годности.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Методы управления испытаниями новых разновидностей хлеба с использованием композитных смесей.
2. Методы управления испытаниями новых разновидностей хлеба функционального назначения с использованием нетрадиционного сырья.

3. Методы управления испытаниями ускоренных способов замеса теста из пшеничной муки.
4. Методы управления испытаниями новых разновидностей мармелада, формуемого методом шприцевания, с использованием рецептурных компонентов.
5. Методы управления испытаниями новых разновидностей карамели повышенной пищевой ценности.
6. Методы управления испытаниями новых разновидностей ахлоридного хлеба с использованием пряностей.
7. Методы управления испытаниями применения различной дозировки закваски в производстве хлеба.
8. Методы управления испытаниями новых ферментных препаратов, увеличивающих продолжительность хранения хлеба.
9. Методы управления испытаниями новых разновидностей помадных конфет увеличенного срока годности.
10. Научно обосновать разработку хлеба из пшеничной муки с использованием композитных смесей.
11. Научно обосновать разработку хлеба функционального назначения с использованием нетрадиционного сырья.
12. Научно обосновать приготовление теста из пшеничной муки ускоренными способами.
13. Научно обосновать разработку мармелада, формуемого методом шприцевания, с использованием рецептурных компонентов.
14. Научно обосновать разработку карамели повышенной пищевой ценности.
15. Научно обосновать разработку ахлоридного хлеба с использованием пряностей.
16. Научно обосновать разработку хлеба с использованием различной дозировки закваски.
17. Научно обосновать применение ферментных препаратов, увеличивающих продолжительность хранения хлеба.
18. Научно обосновать разработку помадных конфет увеличенного срока годности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен*	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебногоматериала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при

	выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен / зачет с оценкой / зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья» (Б1.В.ДВ.01.02) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных (лекционных, практических и лабораторных) занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Продукт, чьи технологические характеристики или предполагаемое использование являются принципиально новыми либо существенно отличающимися от аналогичных ранее производимых продуктов – это 1) технологически новый продукт; 2) технологически усовершенствованный продукт; 3) обновленный продукт; 4) принципиальный продукт. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Технологически новым называют продукт, чьи технологические характеристики или предполагаемое использование являются принципиально новыми либо существенно отличающимися от аналогичных ранее производимых продуктов.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Создаваемые (осваиваемые) новые или усовершенствованные технологии, виды продукции или услуг называются 1) инновациями; 2) секретами фирмы; 3) вложениями в нематериальные активы; 4) модернизация Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Инновациями называют новые или усовершенствованные технологии, виды продукции или услуг.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Замысел исследования – это… 1) литературное оформление результатов исследования 2) накопление фактического материала 3) основная идея, которая связывает воедино все структурные элементы методики, определяет порядок проведения исследования, его этапы 4) анализ проведенных исследований. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	3 Замысел исследования – это основная идея, которая связывает воедино все структурные элементы методики, определяет порядок проведения исследования, его этапы.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Как называются инновации, направленные на	3 Улучшающие инновации направленны на

<table>
<tr><td></td><td>усовершенствование известных технологий, объектов техники или продукции, основой которых являются результаты прикладных исследований и проектно-конструкторских разработок?
1) пионерные;
2) принципиально новые;
3) улучшающие инновации;
7) модификационные;
8) консервативные;
9) деградирующие.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>усовершенствование известных технологий, объектов техники или продукции.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как называются инновации, направленные на частичное улучшение устаревших поколений техники и технологии?
1) пионерные;
2) принципиально новые;
3) улучшающие инновации;
4) модификационные;
5) консервативные;
6) деградирующие.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>3
Модификационные инновации направленны на частичное улучшение устаревших поколений техники и технологии</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Подберите понятия для данных определений.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Инновационная деятельность</td><td>А</td><td>интерес общества на современном этапе его развития, т.е. выявляются технико-экономические возможности и конкретные пути практического применения в соответствующих областях экономики принципиально новых для них способов и средств производства продукции.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Научно-технический</td><td>Б</td><td>Освоение и внедрение в</td></tr>
</table></td><td>1В2Г3Б4А</td></tr>
</table>

	прогресс (НТП)		производство
3	Освоение и внедрение в производство	В	это процесс создания, освоения, распространения и использования инновации
4	Поисковые исследования	Г	техники и технологии, организации производства и труда а основе достижений и реализации научных знаний
		Д	применение научного знания для решения практических задач

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7

Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите характеристики для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Определение
1	Прикладные исследования	А	На этой стадии изготавливается опытный образец или установка для производства новой продукции, подготавливается соответствующая документация.
2	Опытно-конструкторские работы	Б	На этой стадии проводятся теоретические и экспериментальные исследования, появляется информация о возможностях создания новой техники, технологии и продукта, создается схема конкретного образца изделия.

1Б2А3Г4В

	3	Открытие	В	вновь созданный, прежде не известный предмет. Оно не должно повторять по своей сущности тех изобретений, на которые ранее выданы авторские свидетельства	
	4	Изобретение	Г	обнаружение того, что объективно существует, но ранее не было известно. То есть это установление неизвестных раньше, но существующих закономерностей, свойств, явлений материального мира, которые вносят изменения в наши знания о мире.	
			Д	воспроизведение какого-либо явления или наблюдение нового явления в определённых условиях с целью изучения, исследования	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите характеристики для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1В2А3Г4Б

	Понятие		Определение
1	Патент	А	это предложение по организации

					какой-либо деятельности наиболее целесообразным способом, по усовершенствовани ю применяемой техники, выпускаемой продукции и технологии производства;	
		2	Рационализатор ское предложение	Б	это техническое решение, не отвечающее по своему уровню требованиям, предъявляемым к изобретениям; оно может вносить изменения и усовершенствован ия в конструкцию машин; обязательным признаком вляется то, что решение задачи заключается в пространственном расположении материальных объектов.	
		3	Промышленный образец	В	это документ, удостоверяющий авторство определенного лица или группы лиц на данное изобретение, дающий этим лицам исключительное право изготовлять и продавать изобретенные ими предметы.	
		4	Полезная модель	Г	это новое, пригодное к осуществлению промышленным способом художественное решение изделия, в котором	

				достигается единство его технических и эстетических качеств.
			Д	это область, явление, сфера знаний, процесс, в рамках которых осуществляется исследование

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите характеристики для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2Г3А4В

	Понятие		Определение
1	Товарный знак	А	развития инновационной деятельности и для развития производства: консультации, экспертиза проектов, техническое обучение и другие научно-технические услуги, т. е. большое разнообразие научнотехнических работ, необходимых для разработки и поставки новой модернизированной продукции на производство
2	НОУ-ХАУ	Б	обозначение, предназначенное отличать товары и (или) услуги одних производителей товаров и услуг от однородных товаров и услуг

			других производителей.
3	Инжиниринг	В	это результат любого проектирования, выразившийся в комплексе технической документации, необходимой для подготовки производства любого объекта (конструкторская, технологическая подготовка, разработка проектно-сметной документации).
4	Проектное решение	Г	вид инновации и объект беспатентной лицензии; понимается различного рода технические знания и опыт, способы и навыки административного, экономического, финансового и нового порядка, не являющиеся общеизвестными и практически применяемые в производственной и хозяйственной деятельности
		Д	объект патентования, представляющий собой техническое решение, которое относится к устройству

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите характеристики для данных определений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого	1А2Б3В4Г

столбца:

	Понятие		Определение
1	Эффективность научно-технического прогресса (НТП)	А	степень достижения целей научно-технического прогресса (НТП), измеряемая отношением эффекта к обусловившим его затратам
2	Показатель эффективности	Б	количественный измеритель, значение которого обеспечивает эффективность нововведений.
3	Эффект НТП	В	его результат, специфический продукт нововведения, являющегося органической составляющей частью и основой эффекта производства.
4	Эффект научно-технического прогресса (НТП)	Г	– его результат, специфический продукт нововведения, являющегося органической составляющей частью и основой эффекта производства.
		Д	показатель экономической эффективности бизнес-модели, который отражает отношение между затратами и чистой прибылью

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Использование искусственного интеллекта (ИИ) в пищевом производстве включает четыре основных	2134

	этапа. 1) анализ данных; 2) сбор данных; 3) принятие решений; 4) оценка результата. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Разработка альтернативных источников белка для производства продуктов питания включает несколько этапов. 1) масштабирование производства; 2) тестирование технологии; 3) разработка технологий; 4) исследование источников. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	4321
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Разработка персонализированного питания включает несколько этапов: 1) разработка рациона; 2) сбор данных об индивидуальных особенностях человека; 3) контроль питания; 4) анализ данных; 5) корректировка рациона. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	24135
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Внедрение автоматизации процессов на пищевых производствах включает несколько этапов. 6) поддержка и обслуживание; 7) анализ текущих процессов; 8) выбор технологий и оборудования; 9) проектирование и разработка систем; 10) внедрение и настройка. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	23451
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Внедрение на пищевом производстве умных холодильников с датчиками температуры и влажности включает несколько этапов. 1) установка и настройка оборудования; 2) тестирование и отладку системы; 3) поддержку и обслуживание, 4) выбор оборудования; 5) разработка программного обеспечения; 6) интеграция с другими устройствами. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	456123

Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что из себя представляет шрот амаранта? Ответ: _____ _____	- это обезжиренная семенная часть, продукт с высокой питательной ценностью, богат содержанием витаминов группы С, белков, пищевых волокон, микроэлементами, его внесение поможет интенсифицировать технологию помадных конфет, улучшить химический состав и продлить сроки хранения продукции.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что такое желейный мармелад? Ответ: _____ _____	продукт, содержащий сахар, студнеобразователь, пищевые и вкусовые добавки, производство которого включает уваривание массы, ее охлаждение, введение вкусовых добавок в виде сока, пищевых кислот, формование, выстойку, охлаждение и расфасовку готового изделия.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение, что такое функциональные продукты питания. Ответ: _____ _____	это продукты с заданными свойствами в зависимости от цели их применения; в основном с уменьшением или увеличением доли определенных составляющих; оказывающие благотворное влияние на здоровье человека.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Карамельная патока – это: Ответ: _____ _____	это пищевой продукт, получаемый в результате гидролиза крахмала, используюемый в пищевой промышленности в качестве сладкого загустителя и подсластителя
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Ахлоридный хлеб – это: Ответ: _____ _____	хлеб, в рецептуре которого отсутствует соль. Такое изделие рекомендуется к употреблению при некоторых заболеваниях почек и сердечно-сосудистой системы,в диетологии - во всех случаях, когда врачи

		считают необходимым ограничить в рационе количество поваренной соли.
Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Важнейший фактор экономического развития, связанный с понятием инновационного процесса: 1) эффективность управления; 2) научно-технический прогресс; 3) количество и качество природных ресурсов; 4) количество и качество трудовых ресурсов. Ответ:_____ Обоснование:_____	2 Важнейший фактор экономического развития – это научно-технический прогресс.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Проектное решение позволяет получить следующий эффект: 1) усложнение конструкции; 2) упрощение технологии изготовления; 3) повышение расхода сырья; 4) повышение себестоимости. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Проектное решение позволяет получить упрощение технологии изготовления.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Как классифицируются инновации по объекту (областям) применения? 1) продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие; 2) пионерные, принципиально новые, улучшающие; 3) межотраслевые, региональные, отраслевые; 4) все ответы верны. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	1 Инновации можно классифицировать по областям пр менения на продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. НТП обеспечивает прирост прибыли за счет двух факторов: 1) снижения себестоимости; 2) увеличение расходов на содержание и эксплуатацию оборудования;	12 НТП обеспечивает прирост прибыли за счет снижения себестоимости и повышения качества продукции.

<table>
<tr><td></td><td>3) повышения качества продукции;
4) маркетинга;
5) роста себестоимости;
6) падения уровня рентабельности.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Наиболее распространенными видами изобретательской документации являются:
1) заявки на технические предложения и изобретения;
2) авторские свидетельства (патенты) на изобретения;
3) удостоверения на рационализаторские предложения;
4) технологические каты;
5) сертификаты на соответствие;
6) акты внедрения.
Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>123
Наиболее распространенные виды изобретательской документации – это заявки на технические предложения и изобретения; авторские свидетельства (патенты) на изобретения; удостоверения на рационализаторские предложения.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Продолжите правильно мысль в начатых предложениях.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Начало предложения</td><td></td><td>Мысль</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Заявка включает в себя заявление, о выдаче соответствующего документа на изобретение, техническое описание, расчет и чертеж общего вида конструкции,</td><td>А</td><td>обеспечивая сбережение энергоносителей и сырья, высвобождение рабочей силы, решение социальных задач путем улучшения условий труда и быта, повышения качества потребительских товаров.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Научно-технический прогресс оказывает весьма существенное влияние на</td><td>Б</td><td>в целом призванного в современных условиях осуществлять специальную экономическую</td></tr>
</table></td><td>1Г2А3Б4В</td></tr>
</table>

		повышение темпов экономического роста,		политику
	3	Существует множество форм управления инновациями на самых разных уровнях: от подразделений корпораций до государства _____.	В	Это обеспечивает эффективное взаимодействия различных факторов как на уровне внутри организации так и в рамках взаимоотношения с корпорациями.
	4	Привлечение малого бизнеса является немаловажным фактором для создания благодатной почвы для инноваций.	Г	в заявлении содержатся: просьба о выдаче авторского свидетельства на изобретение, его краткое название, фамилия, имя, отчество автора (или авторов) предполагаемого изобретения, место работы, занимаемая должность, образование, ученая степень и домашний адрес.
			Д	не призванного в современных условиях осуществлять экономическую политику

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2В3Г4А

	Начало предложения		Мысль
1	Создание консультационн	А	так и на выполнение

			ых отраслевых центров. Консультанты обеспечивают решение разнообразных проблем, возникающих при реализации нововведений как в государственно м, так и частном секторе.		проектно-технологических и других работ, связанных с масштабным освоением производства новой продукции.	
		2	Главным элементом целостной системы инновационной деятельности является человек. Наука прямо или косвенно через технологию, экономику или быт воздействует на человеческие потребности.	Б	Потребность в них возникает в банках, у заказчиков и исполнителей инноваций.	
		3	Без интеллектуальн ого продукта, получаемого по результатам фундаментальн ых теоретических исследований и поисковых научных исследовательск их работ,	В	Изменение целей, идеалов и интересов способствует развитию новых ценностей, адекватно доминирующему технологическому укладу в общественном производстве	
		4	Инновационная деятельность связана с привлечением различных ресурсов. Основными из них являются инвестиции и затраты времени как на	Г	в настоящее время практически невозможно создавать конкурентоспособн ую продукцию, имеющую высокую степень наукоемкости и новизны.	

		проведение исследований и разработок		
			Д	в настоящее время можно создавать конкурентоспособную продукцию, имеющую высокую степень наукоемкости и новизны.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8

Прочитайте текс и установите соответствие.
Продолжите правильно мысль в начатых предложениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Начало предложения		Мысль
1	Мучная композитная смесь	А	продукт, приготовленный из отдельных видов сырья для хлебобулочного изделия и подлежащий дальнейшей обработке для превращения его в готовое изделие.
2	Экструзия	Б	это концентрированный рассыпной порошок, основу которого составляют мука, разрыхлитель или сода.
3	Полуфабрикат хлебопекарного производства	В	высокотемпературная термическая технология переработки зерна, посредством которой изготавливают модифицированную муку для приготовления композитных смесей.
4	Функциональны	Г	продукты с

1Б2В3А4Г

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>е продукты питания</td><td></td><td>заданными свойствами в зависимости от цели их применения; в основномс с уменьшением или увеличением доли определенных составляющих; оказывающие благотворное влияние на здоровье человека</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>переход вещества из твёрдого состояния сразу в газообразное, минуя жидкую фазу</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Начало предложения</td><td></td><td>Мысль</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Помада</td><td>А</td><td>высокомолекулярное вещество, вводимое в рецептурные смеси кондитерских изделий для создания студнеобразной консистенции</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Карамель</td><td>Б</td><td>продукт кристаллизации сахарозы из пересыщенных сахаропаточных или сахаро-паточно-молочных растворов и представляет собой гетерогенную (неоднородную) систему, состоящую из трех фаз – твердой, жидкой и газообразной.</td></tr>
</table>
</td><td>1Б2В3А4Г</td></tr>
</table>

	3	Студнеобразователь	В	формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок,	
	4	Сироп	Г	это светлая, прозрачная, вязкая жидкость с высокой концентрацией сухих веществ, большая доля которых представлена сахарами и прежде всего сахарозой	
			Д	полуфабрикат, смесь яичных белков и желтков в соотношении, близком к естественному	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	
10	Прочитайте текс и установите соответствие. Продолжите правильно мысль в начатых предложениях. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2Г3А4В
		Начало предложения		Мысль	
	1	Улучшение пищевой и биологической ценности мучных изделий, достигается за счет	А	В кулинарии ее используют в качестве добавки в выпечку, для приготовления соусов и сладостей.	
	2	Амарантовая мука – ценный продукт питания,	Б	использования дополнительного сырья, в котором содержится большое количество белков, жиров и углеводов.	

	3	Нутовая мука - является ценнейшим диетическим продуктом питания.	В	является наиболее очищенным продуктом из всех соевых изделий.
	4	Соевая мука -	Г	который используется для обогащения хлебобулочных изделий, но так же применяется в виде добавки к диетическим блюдам.
			Д	многоатомный спирт, получаемый из крахмала, который используется в качестве сахарозаменителя и подсластителя

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите этапы инновационного процесса, в ходе которых идея преобразуется в конечный продукт. 1) освоение производства, 2) маркетинг и сбыт, 3) разработкаи конструирование, 4) фундаментальные и прикладные исследования. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	4321
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Этапы разработки технологических процессов. 1) оформление документации; 2) разработка технологических операций; 3)анализ исходных данных.; 4) выбор типового или группового технологического процесса. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	3421
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите некоторые этапы разработки лабораторных технологий и методов испытаний при внедрении инноваций на производстве. 1) разработка схемы проведения эксперимента;	31245

	2) разработка методики испытаний; 3) выбор видов испытаний, которые наиболее подходят для исследования качества производимой продукции; 4) проведение испытаний; 5) обработка данных испытаний. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Маркетинг и сбыт направлены на продвижение нового продукта и получение коммерческого эффекта от инновационных процессов. Перечислите этапы маркетинга и сбыта. 1) мониторинг реакции потребителей на продукт; 2) анализ рынка и конкурентов; 3) тестирование прототипа нового продукта; 4) разработка стратегии позиционирования; 5) запуск продукта. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	23451
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Перечислите этапы освоение производства при введении инноваций 1) тестирование нового товара на рынке по таким параметрам, как цена и другие коммерческие условия, на ограниченном рынке; 2) выявление каналов для дальнейшей реализации новой продукции с наибольшим экономическим эффектом; 3) разработка программы или конкретного проекта по созданию новой продукции; 4) реализация программы; 5) создание экспериментального образца и проведение его испытаний, чтобы проверить технические характеристики, технологию изготовления, безопасность; 6) оформление новой продукции как товара предприятия: определение названия, товарного знака, дизайна, упаковки, маркировки. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	345612
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите две основные задачи сортировки пищевых продуктов. Ответ: _____ _____	-сортировка должна обеспечить отделение некачественного сырья, посторонних примесей, загрязнений, - сортировка должна обеспечить стандартизирование сырья, то есть разделение его по размеру, массе, другим

		свойствам.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение понятию - пищевые добавки. Ответ: _____ _____	это природные или искусственные вещества или их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. На какие 3 группы подразделяются пищевые добавки? Ответ: _____ _____	обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта; предотвращающие микробную или окислительную порчу продукта; ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов производства пищевых продуктов
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите стадии (этапы) выпечки пшеничных и ржаных изделий в последовательности от начального до конечного. Ответ: _____ _____	Нагрев осуществляют в камере в паровоздушной среде при температуре 110—120°С и относительной влажности 80% в течение 2—3 мин. В конце этого периода температуру повышают до 240—280°С. Далее период с менее интенсивным подводом тепла. Температура греющей среды поддерживается на уровне 180°С.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Как зависит экономическая эффективность предприятия от улучшения качества продукции? Ответ: _____ _____	Предприятие при улучшении качества продукции получает экономическую выгоду от: увеличения выпуска и реализации продукции, роста продажной цены, увеличения экспорта, снижения брака продукции.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный

	ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий

	при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих технологий и
пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДВ.02.01 Современное оснащение зерноперерабатывающего производства

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Зав. кафедрой _____ Е.А. Кузнецова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 16 от 24.06.2026 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Кузнецова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Как называется производство, в котором все исходное сырье в конечном счете превращается в ту или иную продукцию: 1) безотходное; 2) технологическое; 3) нерентабельное; 4) зерновое.	1
2	Ведущей отраслью растениеводства России является 1) картофелеводство; 2) кормопроизводство; 3) зерновое хозяйство; 4) садоводство.	3
3	Культура, из зерна которой вырабатывают перловую крупу – 1) ячмень; 2) овес; 3) рис; 4) гречиха.	1
4	Какой из следующих процессов является первым этапом в переработке зерна? 1) сушка; 2) очистка; 3) меление; 4) хранение.	2
5	Какой из следующих процессов позволяет увеличить срок хранения зерна? 1) увлажнение; 2) сушка; 3) замораживание; 4) ферментация.	2
6	К основному сырью хлебопекарного производства относятся: 1) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; 2) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода; 3) мука, дрожжи, соль, вода; 4) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.	3
7	Крупа, не вызывающая аллергических реакций, широко используемая для детского питания: 1) рисовая крупа; 2) пшеничная крупа; 3) кукурузная крупа; 4) ячменная крупа.	1
8	Очищенные средние фракции помолов твердых сортов	1

	пшеницы называются? 1) семолина; 2) фарина; 3) дурум; 4) высокостекловидные.	
9	Цвет крупы определяют: 1) на черный лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и рассматривать при дневном свете; 2) на цветной лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и рассматривать при дневном свете; 3) на белый лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и рассматривать при дневном свете; 4) высыпают крупу на предметное стекло и смотрят под микроскопом.	1
10	Содержание посторонних примесей (земля, песок, цветочная пленка) не должно превышать: 1) 0,3%; 2) 5%; 3) 0,1%; 4) 8%.	3
Вариант 2		
1	Какой из следующих видов круп является основным источником углеводов в рационе многих народов? 1) гречневая крупа; 2) рис; 3) киноа; 4) чечевица.	2
2	Какой из следующих факторов влияет на выбор технологии переработки зерна? 1) сорт и качество сырья; 2) цвет упаковки готовой продукции; 3) расположение предприятия на карте; 4) количество сотрудников на заводе.	1
3	Какой процесс позволяет улучшить качество муки путем удаления оболочек и зародышей? 1) шлифование; 2) меление; 3) сушка; 4) фракционирование.	1
4	Какой из следующих продуктов является источником сложных углеводов? 1) сахар; 2) макароны из цельнозерновой муки; 3) конфеты; 4) газированная вода.	2
5	Какой из следующих продуктов содержит наибольшее количество клетчатки? 1) белый рис; 2) овсянка; 3) молоко;	2

	4) куриные яйца.	
6	Какой из следующих факторов не влияет на выбор технологии переработки зерна: 1) тип сырья; 2) объем производства; 3) географическое положение предприятия; 4) цвет упаковки готовой продукции	4
7	Какой из следующих типов зерна является основным источником муки для хлебопечения? 1) рожь; 2) пшеница; 3) овес; 4) ячмень.	2
8	то такое "отруби"? 1) ядро зерна; 2) оболочка зерна, удаляемая при переработке; 3) продукт, получаемый после сушки зерна; 4) готовая мука.	2
9	Что такое "смешивание" в процессе переработки зерна? 1) процесс объединения различных видов муки для достижения нужных характеристик; 2) процесс удаления примесей из зерна; 3) процесс хранения готовой продукции; 4) процесс упаковки муки в мешки.	1
10	Для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания используют метод: 1) органолептический; 2) микроскопический; 3) биологический; 4) бактериологический.	4

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Современное оснащение зерноперерабатывающего производства» (Б1.В.ДВ.02.01). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Тема 1. Оборудование зерноперерабатывающих производств

1 Основные свойства материалов, применяемых для изготовления оборудования перерабатывающих производств**.**

2. Основные технологические операции и классификация.

3.Современные тенденции в разработке технологического оборудования.

Тема 2. Оборудование для дробления и измельчения на зерноперерабатывающем производстве

1. Классификация оборудования для измельчения и дробления сельскохозяйственного сырья и полуфабрикатов.

2. Оборудование истирающего и раздавливающего действия.

3. Оборудование ударного действия.

Тема 3. Оборудование для разделения продуктов переработки зерновой продукции

1. Классификация оборудования.

2. Оборудование для разделения жидких пищевых сред: машины и аппараты для отстаивания, цетрифугирования, фильтрованияи сепарирования.

3. Оборудование для разделения сыпучих продуктов измельчения
пищевых сред.

Тема 4. Оборудование для переработки зерновой продукции соединением

1. Цели и способы перемешивания компонентов пищевых сред.

2. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов.

3. Эффективность перемешивания

Тема 5. Оборудование для проведения теплообменных процессов перерабатывающих производств

1.Тепломассообменные процессы перерабатывающих производств.

2.Оборудование для подогрева, пастеризации и стерилизации.

3.Аппараты для гидротермической и тепловой обработки зерна

Тема 6. Оборудование для дозирования, фасования и упаковывания готовой продукции на зерноперерабатывающем производстве

1. Оборудование для фасования и упаковывания сыпучих пищевых продуктов.

2. Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом

3. Оборудование для дозирования

Тема 7. Оборудование малотоннажных перерабатывающих производств

1. Классификация малотоннажных перерабатывающих производств

2. Особенности оборудования малотоннажных перерабатывающих производств

3. Мини-завод по переработке гречихи, ржи, пшеницы, овса

Тема 8. Поточные механизированные и автоматизированные линии перерабатывающих производств

1. Продукты для оптимизации цепей поставок и интегрированного планирования

2. Комбинированные линии переработки

3. Линии вторичной переработки сырья

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Современное оснащение зерноперерабатывающего производства» (Б1.В.ДВ.02.01) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Тема 1. Оборудование зерноперерабатывающих производств

Задание 1. Изучить основные свойства материалов, применяемых для изготовления оборудования перерабатывающих производств**.**

Задание 2. Изучить основные технологические операции и их классификацию.

Задание 3. Проанализировать современные тенденции в разработке технологического оборудования.

Тема 2. Оборудование для дробления и измельчения на зерноперерабатывающем производстве

Задание 1. Классификация оборудования для измельчения и дробления сельскохозяйственного сырья и полуфабрикатов.

Задание 2. Оборудование истирающего и раздавливающего действия.

Задание 3. Оборудование ударного действия.

Тема 3. Оборудование для разделения продуктов переработки зерновой продукции

Задание 1. Рассмотреть классификацию оборудования.

Задание 2. Определить оборудование для разделения жидких пищевых сред: машины и аппараты для отстаивания, цетрифугирования, фильтрованияи сепарирования.

Задание 3. Провести анализ оборудования для разделения сыпучих продуктов и измельчения пищевых сред.

Тема 4. Оборудование для переработки зерновой продукции соединением

Задание 1. Изучить цели и способы перемешивания компонентов пищевых сред.

Задание 2. Познакомиться с оборудованием для перемешивания сыпучих продуктов.

Задание 3. Определить эффективность перемешивания.

Тема 5. Оборудование для проведения теплообменных процессов перерабатывающих производств

Задание 1. Изучить тепломассообменные процессы перерабатывающих производств.

Задание 2. Проанализировать оборудование для подогрева, пастеризации и стерилизации.

Задание 3. Определить аппараты для гидротермической и тепловой обработки зерна.

Тема 6. Оборудование для дозирования, фасования и упаковывания готовой продукции на зерноперерабатывающем производстве

Задание 1. Выбрать оборудование для фасования и упаковывания сыпучих пищевых продуктов.

Задание 2. Определить оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом.

Задание 3. Проанализировать оборудование для дозирования.

Тема 7. Оборудование малотоннажных перерабатывающих производств

Задание 1. Изучить классификацию малотоннажных перерабатывающих производств.

Задание 2. Определить особенности оборудования малотоннажных перерабатывающих производств.

Задание 3. Спроектировать мини-завод по переработке гречихи, ржи, пшеницы, овса.

Тема 8. Поточные механизированные и автоматизированные линии перерабатывающих производств

Задание 1. Определить продукты для оптимизации цепей поставок и интегрированного планирования.

Задание 2. Составить комбинированные линии переработки.

Задание 3. Составить линии вторичной переработки сырья.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-

	категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Современное оснащение зерноперерабатывающего производства» (Б1.В.ДВ.02.01) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Опишите основные этапы переработки зерна на современном зерноперерабатывающем заводе. Укажите оборудование, используемое на каждом этапе.

Задание 2. Рассчитайте производительность мельницы для переработки пшеницы, если известны следующие данные: мощность мельницы – 100 кВт, эффективность – 85%, время работы в сутки – 16 часов.

Задание 3. Проанализируйте влияние современных технологий (например, автоматизация и цифровизация) на эффективность работы зерноперерабатывающего предприятия. Приведите примеры успешных внедрений.

Вариант 2

Задание 1. Какие факторы влияют на выбор оборудования для зерноперерабатывающего производства? Обоснуйте свой ответ.

Задание 2. Составьте схему технологического процесса переработки кукурузы с указанием необходимого оборудования и его характеристик.

Задание 3. Исследуйте рынок зерноперерабатывающего оборудования в вашей стране. Определите основные компании-производители и их конкурентные преимущества.

Вариант 3

Задание 1. Объясните роль контроля качества на различных этапах переработки зерна. Какие методы контроля используются?

Задание 2. Разработайте план модернизации существующего зерноперерабатывающего завода с учетом новых технологий и оборудования. Укажите предполагаемые затраты и ожидаемые результаты.

Задание 3. Оцените влияние экологических норм и стандартов на проектирование и эксплуатацию зерноперерабатывающих предприятий. Приведите примеры успешных практик.

Вариант 4

Задание 1. Опишите основные виды зерноперерабатывающего оборудования и их функциональное назначение. Какое оборудование является наиболее критичным для обеспечения качества конечного продукта?

Задание 2. Рассчитайте экономическую эффективность внедрения нового оборудования на примере замены старой мельницы на современную с учетом затрат на покупку, установку и эксплуатацию.
Задание 3. Проанализируйте успешный опыт зарубежных стран в области автоматизации зерноперерабатывающих производств. Какие технологии были внедрены и как это повлияло на производительность?

Вариант 5

Задание 1. Каковы основные принципы работы систем автоматизации в зерноперерабатывающих предприятиях? Укажите преимущества их использования.
Задание 2. Создайте таблицу, в которой сравните различные типы сушилок для зерна по таким параметрам, как производительность, энергозатраты, стоимость и качество сушки.
Задание 3. Исследуйте влияние изменения климата на производство и переработку зерна. Какие меры могут быть предприняты для адаптации технологий к новым условиям?

Вариант 6

Задание 1. Объясните значение логистики в процессе переработки зерна. Как она влияет на общую эффективность производства?
Задание 2. Разработайте технологическую карту для процесса переработки ячменя, включая все этапы и необходимое оборудование.
Задание 3. Оцените влияние глобализации на рынок зерноперерабатывающего оборудования. Как это отразилось на ценах и доступности технологий?

Вариант 7

Задание 1. Какие современные технологии используются для повышения энергоэффективности в зерноперерабатывающих производствах? Приведите примеры.
Задание 2. Рассчитайте необходимую мощность для системы вентиляции на зерноперерабатывающем заводе, если известно, что объем обрабатываемого зерна составляет 1000 тонн, а требуемая скорость воздухообмена – 5 раз в час.
Задание 3. Проанализируйте влияние цифровых технологий на управление процессами в зерноперерабатывающих предприятиях. Как это может изменить подход к производству?

Вариант 8

Задание 1. Объясните роль систем управления качеством на зерноперерабатывающем заводе. Какие стандарты и сертификаты качества существуют в этой области?
Задание 2. Составьте список оборудования, необходимого для создания линии по производству муки из пшеницы, и укажите его основные характеристики.
Задание 3. Исследуйте влияние пандемии COVID-19 на цепочки поставок в зерноперерабатывающей отрасли. Какие изменения произошли и как компании адаптировались к новым условиям?

Вариант 9

Задание 1. Каковы основные принципы проектирования современных зерноперерабатывающих предприятий? Укажите ключевые аспекты, которые необходимо учитывать.
Задание 2. Разработайте план по внедрению системы управления качеством на существующем зерноперерабатывающем заводе, включая этапы реализации и ожидаемые результаты.
Задание 3. Оцените влияние государственной политики на развитие зерноперерабатывающей отрасли в вашей стране. Какие меры поддержки существуют для производителей?

Вариант 10

Задание 1. Опишите основные виды упаковки продукции на зерноперерабатывающих предприятиях и их влияние на сохранность и транспортировку продукции.
Задание 2. Рассчитайте стоимость переработки 500 тонн кукурузы с учетом всех этапов: очистка, сушка, переработка и упаковка.
Задание 3. Проанализируйте успешные примеры внедрения устойчивых практик (например, переработка отходов) в зерноперерабатывающих производствах. Как это повлияло на экономику предприятий?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Современное оснащение зерноперерабатывающего производства» (Б1.В.ДВ.02.01) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности **«ЗНАТЬ»**

1. На какие группы можно разделить просеивающие машины с подвижными ситами?

2. Какие просеивающие машины называют буратами?
3. Где применяют рассевы?
4. Как называют машины разделяющие частицы по форме?
5. Дать определение, что такое дозирование.
6. Одношнековый дозатор. Назначение, применение, принцип работы.
7. Объемные дозаторы для сыпучих продуктов.
8. Весовые дозаторы. Назначение, применение, принцип работы
9. Что такое сепарирование?
10. Какие сепараторы используют для зерна?
11. Классификация сепараторов?
12. Для каких целей предназначен магнитный сепаратор У1-БМЗ-01?
13. Что такое триеры?
14. Какие типы измельчающих машин применяются в промышленности?
15. Характеристика дробилок и мельниц?
16. Требования к измельчающим машинам.
17. Принцип действия щековых, гирационных и молотковых дробилок?
18. Принцип действия куттера?
19. Для чего предназначено фасовочно-упаковочное оборудование?
21. Назовите основные виды оборудования для фасовки и упаковки товаров.
22. По каким признакам классифицируют фасовочно-упаковочное оборудование?
23. Что обозначает буквенно-цифровой индекс оборудования для фасовки и упаковки товаров?
24. Что относится к оборудованию для комбинированной термообработки.
25. Какие существуют способы перемещения продукции внутри туннеля термокамеры.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности **«УМЕТЬ»**
1. Очистка семян воздушным потоком?
2.Разделение семян по размерам на решетках?
3. Разделение семян по длине на триерах.
4. Разделение семян по форме и свойствам их поверхности.
5. Очистка и сортирование семян по плотности.
6. Электрические методы разделения зерна.
7. Применение сухого способа разделения по плотности в пневматических сортировальных столах.
8. Применение мокрого способа разделения по плотности в пневматических сортировальных столах.
9. Каким видам очистки подвергаются продовольственное и фуражное зерно?
10.Каким видам очистки подвергается семенное зерно?
11.Чем отличается очистка зерна от сортирования зерна?
12.Что понимается под калиброванием семян?
13.Какие требования предъявляются к качеству семян, товарного и фуражного зерна?
14.Какие посевные качества семян нормированы государственными стандартами?
15.Как по назначению различаются зерноочистительные машины?
16.Какие машины используются для первичной очистки зерна?
17.Какие агротехнические требования предъявляются к зерноочистительным машинам?
18.Какие способы очистки и сортирования зерновых смесей вы знаете?
19.На чем основан принцип работы сепарирующих органов?
20.Какие физико-механические свойства зернового вороха используют при очистке и сортировании?
21.Какие рабочие органы, применяются для очистки и сортирования зерна?
22.На чем основан способ разделения зернового вороха воздушным потоком?
23.Что выделяется из зернового вороха воздушным потоком?
24.Какие типы воздушных каналов применяются на зерноочистительных машинах?
25.Как регулируется скорость воздушного потока в рабочих зонах воздушных каналов?

Задания для проверки уровня обученности **«ВЛАДЕТЬ»**

1.Как регулируется скорость воздушного потока в рабочих зонах воздушных каналов?

2.Как в зависимости от создаваемого давления различаются вентиляторы, применяемые в зерноочистительных машинах?

3.На каких рабочих органах разделяются семена по ширине?

4.На каких рабочих органах разделяются семена по толщине?

5.С какими формами отверстии изготавливаются решёта зерноочистительных машин?

6.С какими формами отверстий решет применяют для выделения из пшеницы семян гречишки?

7.Для чего предназначены, колосовые, сортировальные и подсевные решёта?

8.Чем отделяются от семян основной культуры короткие и длинные примеси?

9.Какие триерные цилиндры называются кукольными, какие овсюжными?

10.На каких сепараторах можно разделять семена по форме поверхности?

11.По какому признаку осуществляется разделение семян в электромагнитных сепараторах?

12.Перечислите способы разделения семян по плотности?

13.Для чего используются пневматические сортировальные столы?

14.В чем особенность работы пневмосортировальных столов?

15.На чем основаны электрические методы разделения семян?

16 различаются зерноочистительные машины по назначению?

17.Как классифицируются зерноочистительных машин по принципу действия и составу рабочих органов?

18.Какие технологические процессы применяют для очистки зернового вороха до требуемых кондиций?

19.Чем различаются воздушно-решетные машины для предварительной, первичной и вторичной очистки зернового вороха?

20.Как работает безрешётная зерноочистительная машина МПО-50?

21.В чем особенность конструкции универсальных зерноочистительных машин?

22.Как обеспечивается равномерная загрузка решетных поверхностей по ширине?

23.Какие схемы расстановки решет применяют на воздушно-решетных машинах?

24.Как работает воздушно-решётная зерноочистительная машина ОВС-25?

25.Как осуществляется очистка отработавшего воздуха после зерноочистительных машин?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при

	выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает не-полные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не рас-крыты либо содержание ответа не соответствует сути во-проса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Современное оснащение зерноперерабатывающего производства» (Б1.В.ДВ.02.01) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какое оборудование наиболее эффективно для шелушения зерна в крупяном производстве, обеспечивая минимальное дробление ядра и высокую степень отделения плёнок? 1) Барабанные шелушители с абразивной поверхностью; 2) Вальцовые станки с гладкими валками; 3) Дисковые шелушители с регулируемым зазором; 4) Молотковые дробилки ударного действия. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	3 Дисковые шелушители обеспечивают равномерное шелушение за счёт регулировки расстояния между дисками, что позволяет минимизировать повреждение ядра. Они эффективно отделяют плёнки от зерна (например, при переработке гречихи или овса), сохраняя целостность ядра.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какой современный метод наиболее эффективен для удаления металломагнитных примесей из зерновой массы перед помолом? 1) Воздушно-ситовой сепаратор; 2) Магнитный сепаратор; 3) Камнеотборник; 4) Триер. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Магнитные сепараторы специально предназначены для удаления металлических примесей (гвозди, проволока, частицы оборудования), которые могут повредить вальцы и другие механизмы. Они работают по принципу магнитной индукции, автоматически улавливая даже мелкие металлические частицы. Только магнитный сепаратор обеспечивает целенаправленное удаление металла, что критически важно для защиты оборудования и качества муки.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какая из перечисленных технологий сушки зерна обеспечивает наименьшее тепловое повреждение продукта при максимальной энергоэффективности? 1) Шахтная прямоточная сушилка; 2) Рециркуляционная сушилка; 3) Инфракрасная сушилка; 4) Вакуумная сушильная установка.	4 Вакуумная сушка сочетает щадящий температурный режим с высокой энергоэффективностью, что делает ее оптимальной для качественной переработки зерна.

<table>
<tr><td></td><td>Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие из перечисленных технологий или оборудования наиболее эффективны для получения высококачественной муки в современных зерноперерабатывающих производствах?

1) Вальцовые станки с рифлеными валками для первичного дробления зерна;
2) Молотковые дробилки для тонкого помола муки;
3) Рассевы с многоуровневой системой просеивания для разделения продуктов помола по фракциям;
4) Энтолейторы для воздушной сепарации частиц муки и отрубей.

Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>134
Вальцовые станки с рифлеными валками – правильный выбор, так как они обеспечивают бережное дробление зерна без перегрева, что важно для сохранения качества клейковины.
Молотковые дробилки – не подходят для тонкого помола муки, так как дают неравномерный помол и могут ухудшать хлебопекарные свойства из-за перегрева.
Рассевы с многоуровневой системой просеивания – необходимы для точного разделения муки, манной крупы и отрубей, что повышает качество готового продукта.
Энтолейторы – эффективны для очистки муки от оболочечных частиц с помощью воздушных потоков, что улучшает её цвет и зольность.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как можно быстро проверить качество зерна на производстве?

1) Специальный прибор с инфракрасным лучом (NIR);
2) Отправить образцы в лабораторию;
3) Автоматические камеры с "умной" системой;
4) Просвечивание зерна рентгеном.

Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>13
Инфракрасный прибор - за 1 минуту показывает:
сколько воды в зерне
сколько белка содержится
качество клейковины
Умные камеры - могут:
находить испорченные зёрна
видеть сорняки и мусор
считать количество зёрен</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между типом оборудования и его основным назначением.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>Сепаратор-камнеотборник</td><td>А</td><td>Удаление металлических</td></tr></table></td><td>1Б2А3В4Г</td></tr>
</table>

			примесей
2	Магнитный сепаратор	Б	Отделение минеральных примесей (камней, песка)
3	Триер	В	Сортировка зерна по длине (отделение коротких/длинных примесей)
4	Аспирационная колонка	Г	Очистка от лёгких примесей (пыль, шелуха)
		Д	Определение показателя влажности

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между оборудованием и его функцией. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1А2В3Г4Б

	Понятие		Определение
1	Вальцовый станок	А	Первичное дробление зерна
2	Рассев	Б	Тонкий помол до муки
3	Энтолейтор	В	Разделение продуктов помола
4	Мукосортировщик	Г	Очистка муки от оболочек
		Д	Первичная очистка зерна

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текс и установите соответствие. Установите соответствие между прибором и измеряемым параметром К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1Б2А3В4Г

	Понятие		Определение
1	Влагомер	А	Массовая доля

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>белка</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ИК-анализатор</td><td>Б</td><td>Влажность зерна</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Клейковинная машина</td><td>В</td><td>Качество клейковины</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Фаллометр.</td><td>Г</td><td>Стекловидность</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Натура зерна</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>
Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между оборудованием и его назначением.
Установите соответствие:
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Мельница</td><td>А</td><td>Удаление примесей и очистка зерна</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Сепаратор</td><td>Б</td><td>Измельчение зерна в муку</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Сушилка</td><td>В</td><td>Снижение влажности зерна для хранения</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Очиститель</td><td>Г</td><td>Разделение зерновых культур по размеру и весу</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Замес теста</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>1Б2Г3В4А</td></tr>
<tr><td>10</td><td>
Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между типами оборудования и их характеристиками.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Гречневая мельница</td><td>А</td><td>Используется для перемещения зерна по воздуху</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Пневматический транспортер</td><td>Б</td><td>Позволяет проводить анализ качества зерна и муки</td></tr>
</table>
</td><td>1Г2А3Б4В</td></tr>
</table>

	3	Лабораторный анализатор	В	Предназначена для очистки и сортировки гречки
	4	Калибратор	Г	Обеспечивает равномерное распределение зерна по размеру
			Д	Позволяет определить стекловидность зерна

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильный порядок операций при переработке кукурузы: 1) Разделение на фракции; 2) Замачивание в растворе; 3) Очистка от примесей; 4) Измельчение зародыша. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	3214
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов производства комбикормов: 1) Приемка и очистка сырья; 2) Смешивание компонентов; 3) Дозирование ингредиентов; 4) Гранулирование или прессование; 5) Измельчение компонентов; 6) Фасовка и упаковка. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	153426
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильный порядок операций при производстве растительного масла: 1) Очистка семян; 2) Сушка сырья;	123546

	3) Обрушивание семян; 4) Измельчение ядер; 5) Прессование или экстракция; 6) Рафинация масла. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильный порядок операций при производстве крупы из гречихи: 1) Сортировка и калибровка крупы; 2) Паровая обработка (пропаривание); 3) Фасовка готовой продукции; 4) Шелушение зерна; 5) Сепарация ядра от лузги; 6) Приемка и первичная очистка зерна; 7) Сушка гречихи. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	6274513
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность операций при подготовке зерна к помолу: 1) Очистка от металломагнитных примесей; 2) Сепарирование крупных и мелких примесей; 3) Гидротермическая обработка (при необходимости); 4) Шелушение (для крупяных культур); 5) Сушка зерна. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	12543
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите основные этапы процесса переработки зерна на современном зерноперерабатывающем заводе. Укажите, какое оборудование используется на каждом этапе, и объясните его назначение. Ответ: _____ _____	Этапы процесса переработки зерна: 1. Прием и хранение зерна: Оборудование: Зернохранилища, элеваторы, конвейеры. Назначение: Прием зерна от поставщиков, его временное хранение и подготовка к дальнейшей переработке. 2. Очистка зерна: Оборудование: Очистители (вибрационные, магнитные), сепараторы. Назначение: Удаление примесей (песок, камни, сорняки) и улучшение качества сырья.

		3. Сушка зерна: Оборудование: Сушилки (воздушные, ротационные). Назначение: Снижение влажности зерна до оптимального уровня для хранения и переработки. 4. Меление: Оборудование: Мельницы (валковые, ударные). Назначение: Измельчение очищенного и высушенного зерна в муку или крупу. 5. Сортировка и калибровка: Оборудование: Калибраторы, ситовые установки. Назначение: Разделение муки или крупы по фракциям для достижения необходимого качества продукта. 6. Упаковка и отгрузка готовой продукции: Оборудование: Упаковочные машины, конвейеры для отгрузки. Назначение: Упаковка готовой продукции для продажи и транспортировки.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите современную технологическую линию для производства муки высшего сорта Ответ: _____ _____	Современная линия производства муки высшего сорта включает: Оборудование: Оптический сортировщик (например, Bühler Sortex): удаляет дефектные зерна и примеси с помощью ИК-сенсоров. Вальцовые станки с автоматической регулировкой зазора (Ocrim, Golfetto): обеспечивают бережный помол с контролем температуры. Пневматический рассев (Kice Multi-Pass): разделяет муку на фракции с точностью до 99%. Технологические операции: Предварительная очистка зерна от металла, камней и пыли. Гидротермическая обработка (увлажнение + отволаживание) для улучшения качества клейковины. Поэтапный помол с

		промежуточным просеиванием. Финальная воздушная сепарация для выделения тонких фракций.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите, какие современные машины и оборудование используются на зерноперерабатывающем заводе. Укажите их функции и преимущества. Ответ: _____ _____	1. Очиститель зерна: Функция: Удаляет примеси (песок, камни, сорняки) из зерна. Преимущества: Улучшает качество сырья и снижает риск повреждения оборудования на следующих этапах. 2. Мельница: Функция: Измельчает очищенное зерно в муку или крупу. Преимущества: Позволяет получать продукцию нужной степени помола, что важно для различных видов хлебопечения и кулинарии. 3. Сушилка: Функция: Снижает влажность зерна до оптимального уровня. Преимущества: Предотвращает гниение и порчу зерна, увеличивает срок хранения. 4. Калибратор: Функция: Сортирует муку или крупу по размеру. Преимущества: Обеспечивает однородность продукции, что важно для потребителей. 5. Упаковочная машина: Функция: Упаковывает готовую продукцию для продажи. Преимущества: Ускоряет процесс упаковки и улучшает презентацию товара.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите три основных типа оборудования, используемого на зерноперерабатывающем заводе, и кратко опишите их функции. Ответ: _____ _____	Очиститель зерна: Удаляет примеси из зерна. Мельница: Измельчает зерно в муку или крупу. Сушилка: Снижает влажность зерна для увеличения срока хранения.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Какое оборудование используется для очистки зерна на зерноперерабатывающем заводе и какова	На зерноперерабатывающем заводе для очистки зерна используется очиститель зерна. Его основная функция заключается в удалении

	его основная функция? Ответ: _____ _____	примесей, таких как песок, камни и сорняки, что позволяет повысить качество сырья и предотвратить повреждение оборудования на следующих этапах переработки.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по

соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ

	5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих технологий и
пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДВ.02.01 Современное оснащение крупяных производств

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026

Автор(ы):

Зав. кафедрой _____ Е.А. Кузнецова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ТПиЭТ

_____ Е.Н. Ефремова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 16 от 24.06.2026 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Кузнецова
подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова
подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Какой из следующих продуктов содержит наибольшее количество клетчатки? 1) белый рис; 2) овсянка; 3) молоко; 4) куриные яйца.	2
2	Крупа, не вызывающая аллергических реакций, широко используемая для детского питания: 1) рисовая крупа; 2) пшеничная крупа; 3) кукурузная крупа; 4) ячменная крупа.	1
3	Какой из следующих продуктов является источником сложных углеводов? 1) сахар; 2) макароны из цельнозерновой муки; 3) конфеты; 4) газированная вода.	2
4	Какой из следующих факторов влияет на выбор технологии переработки зерна? 1) сорт и качество сырья; 2) цвет упаковки готовой продукции; 3) расположение предприятия на карте; 4) количество сотрудников на заводе.	1
5	Какой из следующих видов круп является основным источником углеводов в рационе многих народов? 1) гречневая крупа; 2) рис; 3) киноа; 4) чечевица.	2
6	Какой показатель является основным при оценке качества крупы? 1) цвет; 2) запах; 3) массовая доля доброкачественного ядра; ✅ 4) размер частиц.	3
7	Какой вид упаковки лучше сохраняет качество крупы? 1) бумажные пакеты; 2) вакуумная упаковка; 3) полиэтиленовые мешки;	2

	4) картонные коробки.	
8	Какой параметр контролируют при сушке крупы? 1) размер частиц; 2) влажность; 3) цвет; 4) температура воздуха.	2
9	Какой метод переработки сохраняет максимум питательных веществ в крупе? 1) безтермическая обработка; 2) длительная сушка при 100°C; 3) глубокая обжарка; 4) многократная шлифовка.	1
10	Какой способ упаковки крупы продлевает срок хранения? 1) бумажные пакеты; 2) вакуумная упаковка в полимерные пленки; 3) деревянные ящики; 4) тканевые мешки.	2
Вариант 2		
1	Какой метод хранения зерна наиболее эффективен для крупных партий? 1) напольное хранение; 2) силосное хранение; 3) мешковое хранение; 4) контейнерное хранение.	2
2	Какое оборудование используется для контроля температуры зерновой массы? 1) влагомер; 2) триер; 3) аспиратор; 4) термоподвески.	4
3	Какой показатель является критическим при хранении зерна? 1) цвет зерна; 2) содержание сорной примеси; 3) размер зерен; 4) массовая доля белка.	2
4	Какой параметр необходимо контролировать при хранении крупы? 1) размер частиц; 2) цвет; 3) относительная влажность воздуха; 4) содержание клетчатки.	3
5	Какой современный метод применяют для контроля зараженности зерна? 1) визуальный осмотр; 2) взвешивание; 3) просеивание; 4) акустический мониторинг.	4
6	Какой показатель критичен при закладке зерна на хранение? 1) влажность; 2) цвет; 3) размер зерен;	1

	4) стекловидность.	
7	Какой из следующих процессов позволяет увеличить срок хранения зерна? 1) увлажнение; 2) замораживание; 3) сушка; 4) ферментация.	3
8	Какой из следующих процессов является первым этапом в переработке зерна? 1) сушка; 2) очистка; 3) меление; 4) хранение.	2
9	Культура, из зерна которой вырабатывают перловую крупу – 1) ячмень; 2) овес; 3) рис; 4) гречиха.	1
10	Что такое "отруби"? 1) ядро зерна; 2) оболочка зерна, удаляемая при переработке; 3) продукт, получаемый после сушки зерна; 4) готовая мука.	2

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Современное оснащение крупяных производств» (Б1.В.ДВ.02.02). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1- Введение в дисциплину.

Тема 1. Основные понятия, цели и задачи технологического процесса производства круп.

1.Ассортимент и нормы качества крупы.
2. Основные технологические этапы производства круп.
3. Подготовка зерна к переработке в крупу.
4. Общие принципы переработки зерна в крупу.
5. Переработка зерна различных культур в крупу.

Тема 2. Общие принципы построения технологического процесса подготовительного отделения крупозавода. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур.

1. Подготовительное отделение крупозавода.
2. Проектирование технологической схемы подготовительного отделения крупозавода.
3. Гидротермическая обработка зерна.
4. Способы ГТО. Эффективность ГТО.

Тема 3. Шелушение зерна. Способы шелушения. Применяемое оборудование. Шлифование и полирование ядра. Способы, применяемое оборудование.

1. Шелушение зерна. Способы шелушения.
2. Применяемое оборудование. Оценка технологического эффекта шелушения.
3. Шлифование ядра, способы шлифования. Полирование ядра.
4. Применяемое оборудование.

Раздел 2- Основные процессы и системы дробления.

Тема 4. Дробление ядра. Способы дробления.

1. Дробление ядра.
2. Технология дробления. Применяемое оборудование.
3. Технологические операции в шелушильном отделении.
4. Сортирование зерна до шелушения по крупности.

Тема 5. Оценка потребительских достоинств крупы. Расчет выхода готовой продукции на крупозаводах.

1. Система определения потребительских достоинств.
2. Коэффициентом развариваемости крупы, его определение.
3. Органолептические признаки потребительских достоинств крупы.
4. Система расчета выхода крупы на крупозаводах.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Современное оснащение крупяных производств» (Б1.В.ДВ.02.02) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1- Введение в дисциплину.

Тема 1. Основные понятия, цели и задачи технологического процесса производства круп.

Задание 1. Изучить ассортимент и нормы качества крупы.

Задание 2. Изучить основные технологические этапы производства круп.

Задание 3. Изучить этапы подготовки зерна к переработке в крупу.

Задание 4. Исследовать последовательность переработки зерна различных культур в крупу.

Тема 2. Общие принципы построения технологического процесса подготовительного отделения крупозавода. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур.

Задание 1. Изучить основы проектирования технологической схемы подготовительного отделения крупозавода.

Задание 2. Определить этапы гидротермической обработки зерна.

Задание 3. Проанализировать способы ГТО. Эффективность ГТО.

Тема 3. Шелушение зерна. Способы шелушения. Применяемое оборудование. Шлифование и полирование ядра. Способы, применяемое оборудование.

Задание 1. Исследовать этап шелушения зерна. Способы шелушения. Применяемое оборудование. Дать оценку технологического эффекта шелушения.

Задание 2. Изучить этап шлифования ядра, способы шлифования. Полирование ядра. Применяемое оборудование.

Раздел 2- Основные процессы и системы дробления.

Тема 4. Дробление ядра. Способы дробления.

Задание 1. Определить технологии дробления. Применяемое оборудование.

Задание 2. Изучить технологические операции в шелушильном отделении.

Задание 4. Провести сортирование зерна до шелушения по крупности.

Тема 5. Оценка потребительских достоинств крупы. Расчет выхода готовой продукции на крупозаводах.

Задание 1. Изучить систему определения потребительских достоинств.

Задание 2. Рассчитать коэффициент развариваемости крупы.
Задание 3. Определить органолептические признаки потребительских достоинств крупы.
Задание 4. Привести систему расчета выхода крупы на крупозаводах.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори-тельно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво-рительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Современное оснащение крупяных производств» (Б1.В.ДВ.02.02) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

1. Опишите современные технологии шелушения гречихи, используемые на крупяных предприятиях.

2. Установите последовательность операций при производстве овсяных хлопьев быстрого приготовления.

3. Объясните принцип работы оптического сортировщика зерна и его значение в крупяном производстве.

Вариант 2

1. Охарактеризуйте современные методы контроля качества крупы на производственной линии.

2. Соотнесите виды круп с особенностями их производства: гречневая, пшено, перловая.

3. Проанализируйте преимущества и недостатки вакуумной упаковки крупы.

Вариант 3

1. Опишите современное оборудование для шлифовки и полировки рисовой крупы.

2. Установите правильную последовательность операций при производстве гречневой крупы ядрицы.

3. Объясните значение гидротермической обработки в производстве круп.

Вариант 4

1. Охарактеризуйте современные тенденции в технологии производства кукурузной крупы.

2. Соотнесите виды оборудования с технологическими операциями: триер, энтолейтор, вальцедековый станок.

3. Проанализируйте факторы, влияющие на сохранность качества крупы при хранении.

Вариант 5

1. Опишите современные системы автоматизации на крупяных предприятиях.

2. Установите последовательность операций при производстве пшена шлифованного.

3. Объясните принцип работы пневматического сепаратора в крупяном производстве.

Вариант 6

1. Охарактеризуйте инновационные технологии в производстве детских крупяных продуктов.

2. Соотнесите виды круп с особенностями их химического состава: овсяная, рисовая, гречневая.

3. Проанализируйте современные методы обогащения крупы витаминами и минералами.

Вариант 7

1. Опишите современное оборудование для производства быстроразваривающихся круп.

2. Установите последовательность операций при производстве перловой крупы.

3. Объясните значение параметров стекловидности и зольности в оценке качества крупы.

Вариант 8

1. Охарактеризуйте энергосберегающие технологии в современном крупяном производстве.

2. Соотнесите виды дефектов крупы с возможными причинами их возникновения.

3. Проанализируйте современные требования к упаковке крупяных продуктов.

Вариант 9

1. Опишите технологии глубокой переработки зерна в крупяном производстве.

2. Установите последовательность операций при производстве ячневой крупы.

3. Объясните принцип работы современного рассева в крупяном производстве.

Вариант 10

1. Охарактеризуйте современные методы очистки зерна перед переработкой в крупу.

2. Соотнесите виды круп с рекомендуемыми условиями их хранения.

3. Проанализируйте перспективы развития технологий крупяного производства.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно

	излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Современное оснащение крупяных производств» (Б1.В.ДВ.02.02) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование Компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности **«ЗНАТЬ»**

1. Упаковка, размещение, хранение и отпуск продукции.
2. Организация и ведение технологического процесса на крупоперерабатывающем предприятиях.
3. Учет зерна, продуктов переработки, тары.
4. Требования к санитарии, охране труда и пожарной безопасности.
5. Технология производства быстро развариваемых круп.
6. Технология производства круп повышенной питательной ценности.
7. Технология производства круп не требующих варки
8. Технологический процесс переработки овса в толокно и овсяную крупу плющеную.
9. Технологическая схема производства овсяных хлопьев «Экстра»

10. Технологическая схема переработки кукурузы в крупу пятимерную шлифованную.
11. Принципиальная схема технологического процесса переработки гречихи в крупу.
12. Принципиальная схема технологического процесса переработки пшеницы в крупу
13. Принципиальная схема технологического процесса выработки ячневой крупы.
14. Принципиальная схема технологического процесса переработки проса в пшено.
15. Принципиальная схема технологического процесса переработки ячменя в перловую крупу
16. Принципиальная схема технологического процесса выработки из кукурузы крупной крупы для хлопьев и мелкой для кукурузных палочек.
17. Физическая характеристика зерна крупяных культур и продуктов переработки.
18. Магнитная сепарация зерна и продуктов переработки.
19. Перечень и содержание нормативно-технической документации, принятой в крупноперерабатывающих предприятиях.
20. Порядок и режимы сушки крупяного сырья.
21. Контроль технологического процесса качества сырья готовой продукции.
22. Порядок и режимы гидротехнической обработки.
23. Схема и оборудование зерноочистительного отделения.
24. Схема и оборудование технологического отделения.
25. Полирование, шлифование, - схема и оборудование.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности **«УМЕТЬ»**

1. Объясните понятия «выход чистого ядра крупы», «выход доброкачественного ядра крупы».
2. Назовите машины, используемые в технологическом процессе производства круп.
3.. Цель гидротермической обработки крупяного сырья.
4. Общие принципы подготовки крупяных культур к переработке.
5.. Фракционирование зерна и его значение.
6. Влияние пленчатости зерна на выход крупы.
7. Общий принцип сортирования крупы.
8. Оценка эффективности шелушения.
9. Различия гидротермической обработки зерна крупяных и мукомольных культур.
10. Рекомендованный тип шелушителя для производства рисовой крупы
11. Технология производства рисовой крупы.
12.Технология производства гречневой крупы.
13.. Технология производства пшена.
14. Технология производства овсяной крупы.
15. Технология производства овсяных хлопьев и толокна.
16. Технология производства ячневой крупы.
17. Технология производства перловой крупы.
18. Технология производства пшеничной шлифованной крупы Полтавской и Артек.
19. Производство крупы из гороха.
20. Технология производства кукурузной шлифованной крупы.
21. Технология производства кукурузной крупы для хлопьев и палочек.
22. Технология производства крупы повышенной питательной ценности.
23. Переработка зерна различных культур по комбинированным схемам. Шелушение зерна крупяных культур.
24. Оценка технологического эффекта шелушения.
25 Сортирование продуктов шелушения. Оценка технологического эффекта процесса крупоотделения.

Задания для проверки уровня обученности **«ВЛАДЕТЬ»**

1.Формирование технологического потенциала зерна крупяных культур, факторы, влияющие на технологические свойства зерна.
2.Типовой состав зерна.
3.Правила формирования перерабатываемых партий зерна.

4. Последовательность операций по подготовке зерна к переработке,

5. Оборудование для очистки зерна.

6. Общие принципы построения технологического процесса подготовительного отделения крупозавода.

7. Гидротермическая обработка зерна.

8. Гидротермическая обработка с пропариванием, высушиванием и охлаждением зерна.

9. Баланс подготовительного отделения крупозавода

10. Изменение технологических свойств зерна при проведении процесса ГТО

11. Технологические операции в шелушильном отделении крупозавода

12. Переработка зерна по комбинированным схемам.

13. Принцип объединения крупяных культур для совместной их переработки

14. Определение эффективности технологического процесса крупозавода

15. Стандартизация и сертификация готовой продукции на крупозаводах. Энтропийная оценка стабильности технологии крупы.

16. Автоматизация технологических процессов на крупозаводах

17. Связь методов и режимов обработки и последующего шелушения зерна.

18. Энтропийная оценка стабильности технологии крупы.

19. Технологические схемы, режимы и параметры процессов производства круп из проса.

20. Технологические схемы, режимы и параметры процессов производства круп из гречихи.

21. Технологические схемы, режимы и параметры процессов производства круп из зерна риса

22. Технологические схемы, режимы и параметры процессов производства круп из зерна овса.

23. Технологический процесс производства круп из зерна кукурузы и гороха

24. Технологический процесс производства круп из зерна пшеницы

25. Технологический процесс производства круп из зерна ячменя

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но

	сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает не-полные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не рас-крыты либо содержание ответа не соответствует сути во-проса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Современное оснащение крупяных производств» (Б1.В.ДВ.02.02) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов		

из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какое оборудование предотвращает слеживание крупы при хранении? 1) увлажнители; 2) виброразрыхлители; 3) холодильные установки; 4) термоподвески. Обоснование: Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Периодическое виброразрыхление предотвращает образование комков.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какой современный метод наиболее эффективен для удаления металломагнитных примесей из зерновой массы перед помолом? 1) Воздушно-ситовой сепаратор; 2) Магнитный сепаратор; 3) Камнеотборник; 4) Триер. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	2 Магнитные сепараторы специально предназначены для удаления металлических примесей (гвозди, проволока, частицы оборудования), которые могут повредить вальцы и другие механизмы. Они работают по принципу магнитной индукции, автоматически улавливая даже мелкие металлические частицы. Только магнитный сепаратор обеспечивает целенаправленное удаление металла, что критически важно для защиты оборудования и качества муки.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какое оборудование используется для шелушения гречихи? 1) вальцовый станок; 2) молотковая дробилка; 3) шелушильно-шлифовальный агрегат; 4) рассев. Ответ:_____ Обоснование:_____ _____	3 Шелушильно-шлифовальные машины (например, ЗШН) предназначены для удаления цветочных пленок с гречихи.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие из перечисленных технологических операций являются обязательными при производстве гречневой крупы высшего сорта? 1) пропаривание зерна 2) шелушение цветочных пленок	124 Пропаривание – необходимо для стабилизации структуры ядра и облегчения шелушения. Шелушение – ключевая операция для удаления цветочных пленок (используются шелушильно-шлифовальные машины).

<table>
<tr><td></td><td>3) обжарка при температуре 150°C
4) сепарация ядра от лузги

Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>Сепарация – обязательна для отделения чистого ядра от примесей (энтолейторы, аспираторы).</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие современные методы используют для оценки качества крупы на производстве?

1) инфракрасная спектроскопия (NIR);
2) автоматизированная визуальная сортировка;
3) лабораторный анализ по ГОСТ (ручной способ);
4) пневматическая сепарация.

Ответ:_____
Обоснование:_____
_____</td><td>12

NIR-анализ – мгновенно определяет влажность, белок, зольность.

Компьютерное зрение – выявляет дефекты (трещины, пятна) с точностью до 99%.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между типом оборудования и его основным назначением.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th></th><th>Понятие</th><th></th><th>Определение</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Шелушильно-шлифовальный агрегат</td><td>А</td><td>Удаление металломагнитных примесей</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Энтолейтор</td><td>Б</td><td>Отделение лузги от ядра</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Оптический сортировщик</td><td>В</td><td>Удаление дефектных зёрен</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Магнитный сепаратор</td><td>Г</td><td>Шелушение и шлифовка зерна</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Удаление металлических примесей</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>1Г2Б3В4А</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между оборудованием и технологическим этапом производства овсяных хлопьев:
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого</td><td>1Б2А3В4Г</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>столбца:<table><tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>Пароварочный аппарат</td><td>А</td><td>Плющение зерна</td></tr><tr><td>2</td><td>Плющильный станок</td><td>Б</td><td>Гидротермическая обработка</td></tr><tr><td>3</td><td>Аспирационная колонка</td><td>В</td><td>Очистка от лузги</td></tr><tr><td>4</td><td>Рассев</td><td>Г</td><td>Сортировка по толщине</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Первичная очистка зерна</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между типом хранилища и его характеристикой
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:<table><tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>Силос</td><td>А</td><td>Механизированная выгрузка</td></tr><tr><td>2</td><td>Склад напольный</td><td>Б</td><td>Естественная вентиляция</td></tr><tr><td>3</td><td>Контейнеры</td><td>В</td><td>Мобильность</td></tr><tr><td>4</td><td>Бункер</td><td>Г</td><td>Автоматический контроль температуры</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Контроль засоренности зерна</td></tr></table>Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>1Г2Б3В4А</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между прибором и измеряемым параметром
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:<table><tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr><tr><td>1</td><td>Влагомер</td><td>А</td><td>Содержание белка</td></tr><tr><td>2</td><td>NIR-анализатор</td><td>Б</td><td>Влажность крупы</td></tr><tr><td>3</td><td>Фаллометр</td><td>В</td><td>Стекловидность</td></tr></table></td><td>1Б2А3В4Г</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>4</td><td>Клейковиномер</td><td>Г</td><td>Качество клейковины</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Разделение зерновых культур по размеру и весу</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Прочитайте текс и установите соответствие.
Установите соответствие между видом крупы и специальным оборудованием для её производства
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Определение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Пшено</td><td>А</td><td>Пневматический шелушитель</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Перловая</td><td>Б</td><td>Обрушивающая машина</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Ячневая</td><td>В</td><td>Вальцедековый станок</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Гречневая</td><td>Г</td><td>Дробильный агрегат</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Мельница</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>1А2В3Г4Б</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Установите последовательность этапов при подготовке зерна к переработке :

1) Очистка от металломагнитных примесей;
2) Сушка зерна;
3) Сепарирование крупных и мелких примесей;
4) Гидротермическая обработка (при необходимости).

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>1324</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Установите правильную последовательность операций при производстве гречневой крупы:</td><td>54321</td></tr>
</table>

	1) Сортировка по фракциям; 2) Шлифовка крупы; 3) Сепарация ядра от лузги; 4) Шелушение цветочных пленок; 5) Пропаривание зерна. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильный порядок операций при производстве шлифованного риса: 1) Очистка от минеральных примесей; 2) Шелушение; 3) Шлифовка; 4) Полировка; 5) Сортировка. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	12345
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильный порядок операций при контроле качества крупы: 1) Анализ на содержание примесей; 2) Проверка цвета и запаха; 3) Отбор проб; 4) Упаковка сертифицированной партии; 5) Определение влажности; Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	35124
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность операций при производстве овсяных хлопьев: 1) Сушка; 2) Пропаривание; 3) Упаковка; 4) Очистка зерна от примесей; 5) Плющение. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	42513
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите основные этапы технологического процесса переработки зерна в крупу. Ответ:	Основные этапы включают очистку зерна, его замачивание, паровую обработку, дробление и просеивание. Каждый из этих этапов важен для достижения

	_____	высокого качества конечного продукта и сохранения питательных веществ.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Какое оборудование используется для очистки зерна и какие его функции? Ответ: _____ _____	Для очистки зерна используются различные машины, такие как сепараторы, магнитные уловители и воздуходувки. Эти устройства удаляют примеси, такие как камни, пыль и семена сорняков, что обеспечивает высокое качество сырья для дальнейшей переработки.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Влияние качества сырья на конечный продукт в крупяном производстве. Ответ: _____ _____	Качество сырья напрямую влияет на вкус, текстуру и питательные свойства готовой крупы. Использование высококачественного зерна обеспечивает более стабильный процесс переработки и улучшает потребительские характеристики продукции.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Какие современные технологии применяются для повышения эффективности производства круп? Ответ: _____ _____	Современные технологии включают автоматизацию процессов с использованием сенсоров и систем управления, а также применение энергоэффективного оборудования. Это позволяет снизить затраты на производство и улучшить качество продукции.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Каковы основные тенденции в развитии оборудования для крупяного производства? Ответ: _____ _____	Основные тенденции включают внедрение цифровых технологий, таких как IoT (Интернет вещей) для мониторинга процессов в реальном времени, а также использование экологически чистых технологий для снижения воздействия на окружающую среду. Это позволяет повысить эффективность производства и соответствовать современным требованиям рынка.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены	Правильно – совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

	корректные аргументы, используемые при выборе ответа	
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – сов-падение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа

типа на установление соответствия	ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Кому выдана: ФГБОУ ВО "Волгоградский ГАУ"
Сертификат: № 7405 2AE9 F449 A837 B3C2 DD41 5497 75PB
Владелец: Кузнецов Юрий Владимирович
Действителен: с 16.12.2025 по 11.03.2027

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/ заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент	А.Г. Досова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент	Н.Е. Степанова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Менеджмент и логистика в АПК»

Протокол № 14 от 24.06.2026 г.

Заведующий кафедрой	А.А. Карпова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель методической комиссии факультета	Е.Н. Ефремова
	инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Присущ ли риск предпринимательству? 1) да, риск – это неотъемлемая составляющая предпринимательства 2) да, но лишь в условиях кризисов и инфляции 3) нет, предпринимательство не связано с риском 4) иногда, предпринимательство мало связано с риском	1
2	Согласны с утверждением: под внешней предпринимательской средой понимается совокупность внешних факторов и условий, прямо или косвенно влияющих на становление и развитие предпринимательства. Чтобы добиваться успехов, предприниматели должны хорошо знать все внешние факторы и условия, чтобы в своей деятельности предвидеть их влияние на конечные результаты своего бизнеса 1) да 2) нет 3) внешняя предпринимательская среда ни отчего не зависит 4) внешняя предпринимательская среда зависит от внутренних факторов	1
3	Согласны с утверждением: внутренняя предпринимательская среда – определенная совокупность внутренних условий функционирования предпринимательской организации. В значительной мере внутренняя предпринимательская среда носит субъективный характер: она напрямую зависит от самого предпринимателя, его компетентности, силы воли, целеустремленности, уровня притязаний, умений и навыков в организации и ведении бизнеса 1) да 2) нет 3) внутренняя предпринимательская среда ни отчего не зависит 4) внутренняя предпринимательская среда зависит от внешних факторов	1
4	Важнейшими чертами предпринимательства являются – риск, прибыль, инициатива, инновации 1) да 2) нет 3) все, кроме инноваций 4) все, кроме прибыли	1
5	Субъектами предпринимательства могут быть: 1) физические лица 2) физические и юридические лица 3) юридические лица 4) иностранные агенты	2
6	Какие бывают виды предпринимательства по количеству собственников? 1) индивидуальное 2) коллективное 3) индивидуальное и коллективное 4) групповое	3
7	Целью предпринимательства является: 1) удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах	3

	2) пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями 3) систематическое получение прибыли 4) благотворительная деятельность	
8	Предпринимательство выполняет следующие функции: 1) распределительную, организаторскую 2) экономическую, политическую 3) общеэкономическую, политическую, ресурсную, организаторскую, социальную, творческую 4) мотивирующую и обеспечивающую	3
9	Что лежит в основе любого предпринимательства? 1) четкая направленность на получение прибыли 2) желание максимально удовлетворить потребности общества в товарах и услугах 3) желание занять максимально перспективную нишу на рынке 4) желание помочь другим	1
10	Экономической основой индивидуального предпринимательства является … собственность 1) частная 2) общественная 3) государственная 4) муниципальная	1
11	Целью предпринимательства является: 1) удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах 2) пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями 3) систематическое получение прибыли 4) благотворительная деятельность	3
12	Что лежит в основе любого предпринимательства? 1) четкая направленность на получение прибыли 2) желание максимально удовлетворить потребности общества в товарах и услугах 3) желание занять максимально перспективную нишу на рынке 4) желание помочь другим	1
13	Субъектами предпринимательства могут быть: 1) физические лица 2) физические и юридические лица 3) юридические лица 4) иностранные агенты	2
14	Какие бывают виды предпринимательства по количеству собственников? 1) индивидуальное 2) коллективное 3) индивидуальное и коллективное 4) групповое	3
15	Экономической основой индивидуального предпринимательства является … собственность 1) частная 2) общественная 3) государственная 4) муниципальная	1
16	Согласны с утверждением: внутренняя предпринимательская среда – определенная совокупность внутренних условий функционирования предпринимательской организации. В значительной мере внутренняя предпринимательская среда носит субъективный характер: она напрямую зависит от самого предпринимателя, его компетентности, силы воли, целеустремленности, уровня притязаний, умений и навыков	1

	в организации и ведении бизнеса 1) да 2) нет 3) внутренняя предпринимательская среда ни отчего не зависит 4) внутренняя предпринимательская среда зависит от внешних факторов	
17	Важнейшими чертами предпринимательства являются – риск, прибыль, инициатива, инновации 1) да 2) нет 3) все, кроме инноваций 4) все, кроме прибыли	1
18	Присущ ли риск предпринимательству? 1) да, риск – это неотъемлемая составляющая предпринимательства 2) да, но лишь в условиях кризисов и инфляции 3) нет, предпринимательство не связано с риском 4) иногда, предпринимательство мало связано с риском	1
19	Согласны с утверждением: под внешней предпринимательской средой понимается совокупность внешних факторов и условий, прямо или косвенно влияющих на становление и развитие предпринимательства. Чтобы добиваться успехов, предприниматели должны хорошо знать все внешние факторы и условия, чтобы в своей деятельности предвидеть их влияние на конечные результаты своего бизнеса 1) да 2) нет 3) внешняя предпринимательская среда ни отчего не зависит 4) внешняя предпринимательская среда зависит от внутренних факторов	1
20	Предпринимательство выполняет следующие функции: 1) распределительную, организаторскую 2) экономическую, политическую 3) общеэкономическую, политическую, ресурсную, организаторскую, социальную, творческую 4) мотивирующую и обеспечивающую	3

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Входной контроль позволяет фиксировать «стартовый» объем знаний обучаемых и определить направления дальнейшей учебно-воспитательной деятельности. Кроме того, проведение входного контроля позволяет реально оценить результаты преподавательской деятельности в ходе изучения данного предмета.

При подготовке к тестированию по выявлению уровня подготовленности обучающегося к изучению дисциплины необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

во-первых, необходимо заранее выяснить все условия тестирования. Следует точно знать, сколько вопросов в тесте и сколько времени отводится на тестирование в целом. Это нужно для того, чтобы определить для себя: сколько времени можно потратить на каждый вопрос, с тем, чтобы уложиться в отведенное для выполнения задания время.

во-вторых, необходимо выяснить у преподавателя какова система итоговой оценки тестового задания: иными словами, сколько правильных ответов необходимо дать для получения положительной оценки.

в-третьих, приступая к ответу на вопрос надлежит внимательно и полностью прочитать его. В ряде случаев сама формулировка вопроса может содержать в себе указание на правильный ответ;

во-четвертых, следует внимательно прочитать все варианты ответов и постараться сразу же отбросить те из них, которые явно неверны;

в-пятых, выбрав ответы, которые на ваш взгляд являются правильными, следует заполнить табличную форму, которая находится в конце тестового задания. Впишите в соответствующую вопросу ячейку букву (либо цифру) правильного ответа. Если, по вашему мнению, правильных ответов несколько, перечислите их без знаков препинания и пробелов.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста.

При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: Б = В/О*100%, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Входной контроль проводится в форме 15-минутной контрольной работы или компьютерного тестирования. Он может проводиться как на первом семинарском занятии, так и в часы самостоятельной подготовки (что в случае проведения тестирования предпочтительнее).

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для коллоквиума

Тема 1. Введение в предпринимательство и развитие инновационной и предпринимательской среды в компании.

1. Базовые ценности культуры изменений и инноваций, внедрение культуры результата и работа с системным сопротивлением.
2. Подготовка и анализ системы организационных предпосылок и возможностей внедрения системы внутреннего предпринимательства.
3. Обзор корпоративных инструментов и возможностей для управления инновационным потенциалом сотрудников: акселерация идей, организация хакатонов, инкубирование проектов, отбор инновационных идей и проектов для дальнейшего развития.
4. Понятие корпоративных инноваций; сравнение бизнес-ориентированного подхода с подходом ориентации на пользователя для генерирования инноваций.
5. Понятие Customer Experience, UX/UI дизайна и юзабилити-интерфейса в развитии корпоративных инноваций.
6. Управление инновационными продуктами и обзор существующих стартап-инструментов для корпорации.
7. Базовый обзор инструментов и связи между ними: бережливое производство и Lean Startup, Agile, водопадная модель управления проектами.

8. Бизнес-моделирование Canvas: каналы, взаимоотношения с клиентом, ключевые активности, ресурсы, партнеры, доходы и расходы на тестирование и реализацию, способы получения доходов и расходы.

Тема 2. Дизайн-мышление и Customer Development

1. Алгоритм и методология дизайн-мышления: эмпатия, фокусировка, идеи, прототипирование, тестирование инновационных решений.
2. Дизайн-мышление в бизнесе: как сделать так, чтобы клиенты и сами говорили, что им нужно и за что они будут платить, подтвердить или опровергнуть свои гипотезы, проводить сессии по дизайн-мышлению вместе с пользователями.
3. Инструменты: бизнес-эмпатия, фокусировка, генерация идей, прототипирование, тестирование.
4. Проектирование оптимальных ценностных предложений с помощью дизайн-мышления и Customer Development.
5. Углублённый разбор методики VP Canvas. Canvas business model: создание ясного видения работы над проектом — ключевые партнеры, клиенты, каналы, customer proposition и пр.
6. Customer Development: четкое определение и приоритезация клиентских сегментов, поиск и формулировка проблем пользователей, генерирование и тестирование гипотез, подготовка, проведение и анализ интервью с клиентами и пользователями. HADI-циклы.
7. Коммуникация с клиентом: customer development как видеть разницу между тем, что пользователи (как внутренние, так и внешние) говорят и тем, что им на самом деле нужно с помощью создания карты и портрета пользователя, проблемных интервью.

Тема 3. Гибкие методологии управления проектами и продуктов

1. Введение в Agile: обзор культуры и принципов гибкого управления проектами, преимущества и недостатки итеративного и инкрементального подхода к разработке, командные роли и Agile-манифест.
2. Методология Scrum: роли, артефакты, встречи участников, масштабирование на крупные проекты; создание пользовательских историй, визуализация процессов, формирование и приоритезация беклога задач.
3. Agile и Scrum: введение в гибкое управление проектами по методологии Scrum. Конкретные ситуации, когда скрам нужен, а когда нет. Как организовать работы по скраму на проекте в консервативных компаниях. Обзор требований к владельцу продукта, скрам-мастеру и команды.
4. Методология Kanban: принципы, практики и ценности метода, количественный и качественный анализ потребностей, жизненный цикл типов работ и работа с ожиданиями заказчиков, стоимость задержки; дизайн канбан-системы, обзор примеров внедренных систем, практики анализа эффективности внедрения и метрики методологии.
5. Lean Startup для корпораций: бережливый запуск проектов с ограниченным бюджетом и сроками. Ориентация на реальную «боль» пользователя. Подтверждение фактами. Цикл «Создать-Оценить-Научиться». Совершение «виража» и смена бизнес-модели. Механизмы роста и «набор скорости» проекта.

Тема 4. Управление изменениями и основы трансформации корпоративных процессов

1. Подходы и цикл управления изменениями и корпоративной трансформацией: подготовка и презентация «неизбежности» перемен.
2. Работа с лидерами изменений и трансформации.
3. Управление сопротивлением и поэтапная модель внедрения изменений.
4. Уровни корпоративных трансформационных процессов: макро-подход к корпоративной трансформации, инструментальный и инкрементальный уровни трансформации.
5. Digital-трансформация в работающей компании.

Тема 5. Развитие человеческого потенциала и принципы самоорганизации команд по стартап-принципам

1. Различия между организацией командной работы и работы подразделений в стартап-индустрии и корпоративной среде.
2. Способы развития гибкости во взаимодействии внутри корпорации и развитие кросс-функциональной коммуникации.
3. Самоорганизующиеся команды: как самоорганизация помогает принимать лучшие решения. От приказов ко внутреннему консультированию.
4. Личные и профессиональные компетенции членов команды, необходимые для самоорганизации.
5. Формирование и поддержание самоорганизующихся команд в работе над инновационными проектами.

Тема 6. Создание корпоративных акселераторов, венчурного фонда и взаимодействие с внешней стартап-инфраструктурой

1. Подходы к акселерации инновационных идей внутри корпорации и вне нее, этапы организации корпоративных акселерационных программ и принципы взаимодействия со развиваемыми продуктами.
2. Принципы и способы взаимодействия со стартап-индустрией, технологическими фондами и проектами, методология поиска и оценки стартапов на ранней стадии.
3. Создание инфраструктуры, организация акселераторов и хакатонов.
4. Создание внутренней инновационной инфраструктуры: как внедрить интрапренерство, мотивировать сотрудников на проявление инициативы и постоянное совершенствование новых продуктов и проектов.
5. Взаимодействие со стартап-сообществом и поиск новых решений: как привлекать или интегрировать стартапы в работу корпорации, варианты взаимодействия со стартапами (инвестиции, поглощение, подряд) и организовывать корпоративные акселераторы, инкубаторы и хакатоны (и чем они отличаются друг от друга).
6. Кейсы создания МЕГА-акселератора (Икея) и акселератора L'oreal от Global Venture Alliance.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам коллоквиума

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетвори тельно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетво рительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к коллоквиуму:

Коллоквиум представляет собой средство контроля усвоения учебного материала темы или раздела дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися. Целью коллоквиума является формирование у обучающегося навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся, как правило, наиболее крупные и проблемные теоретические вопросы. От обучающегося требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в современной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной литературы. Экзамен завершает изучение определенного учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи коллоквиума при ответах на экзаменационные вопросы. Коллоквиум может проводится в устной или письменной форме.

Подготовка к коллоквиуму предполагает несколько этапов. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения, объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму, обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и конспектирование важнейших источников. Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение коллоквиума позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к зачету.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

1. Условия и принципы осуществления предпринимательской деятельности
2. Виды предпринимательской деятельности и их характеристика
3. Индивидуальное предпринимательство – формы осуществления в сельском хозяйстве
4. Коммерческие и некоммерческие организации
5. Хозяйственные товарищества в сельском хозяйстве
6. Общество с ограниченной и дополнительной ответственностью в сельском хозяйстве
7. Акционерные общества в сельском хозяйстве
8. Сельскохозяйственные производственные и потребительские кооперативы
9. Организационно-экономические формы объединений юридических лиц
10. Этапы становления интрапренерства в организациях АПК
11. Государственное регулирование формирования и функционирования рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия
12. Государственное регулирование установления и применения цен на продукцию, работы, услуги
13. Государственное регулирование качества продукции
14. Роль хозяйственных договоров в определении требований к качеству продукции

15. Государственное регулирование налогообложения предпринимателей в РФ
16. Система протекционистских мер государства в сфере внешнеэкономической деятельности предпринимателей
17. Организация внешнеэкономической деятельности предпринимателей в РФ
18. Технология принятия предпринимательских решений
19. Бизнес-план и его роль в принятии предпринимательских решений.
20. Сущность, виды и методы проведения коммерческих сделок.
21. Предпринимательская деятельность в сферах материально-технического обеспечения и производственного обслуживания.
22. Типы сделок на товарной бирже
23. Последствия и виды ущерба при нарушении хозяйственных договоров
24. Предпринимательская деятельность в сферах хранения, товарной доработки и промышленной переработки сельскохозяйственной продукции
25. Организационная и экономическая оценка каналов реализации сельскохозяйственной продукции.
26. Способы реализации сельскохозяйственной продукции.
27. Виды предпринимательского риска и методы управления рисками
28. Особенности аренды отдельных видов имущества
29. Лизинг в предпринимательской деятельности
30. Организация информационного обеспечения предпринимательской деятельности в сельскохозяйственном производстве
31. Этикет предпринимателя
32. Бизнес и предпринимательство.
33. Формы партнерских связей в бизнесе
34. Предпринимательская деятельность в Интернет-пространстве
35. Электронная коммерция
36. Государственное регулирование предпринимательской деятельности в Российской Федерации
37. Преступления в сфере экономики
38. Бизнес-стартапы
39. Инновации и бизнес
40. Корпоративное предпринимательство

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Работа выполнена по стандартной разработанной методике, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, тема раскрыта полностью, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, сделаны аргументированные выводы. Работа выполнена творчески, самостоятельно, соблюдены требования к оформлению работы.
«Не зачтено»	Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Имеются существенные отступления от требований к контрольной работе. Не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопросов, а также работа выполнена несамостоятельно. Имеются недостатки в оформлении работы.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Объем контрольной работы составляет 10-20 листов. Текст работы набирается машинописным (компьютерным) или рукописным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) полуторным интервалом, используя шрифт Times New Roman размер 14, при этом необходимо соблюдать следующие параметры полей: левое – 3,0 см, правое – 1,5 см, верхнее – 2,0 см, нижнее – 2,0 см. Размер абзацного отступа – 1,25 см. Вне зависимости от способа

выполнения контрольной работы качество напечатанного текста, оформления таблиц и иллюстраций должно удовлетворять требованию их четкого восприятия.

При выполнении контрольной работы необходимо в первую очередь обратить внимание на изучение материала, содержащегося в научных журналах, монографиях и других источниках, вышедших в свет в последние годы. В списке литературы должно быть не менее 8–10 различных источников не старше 5 лет. Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений.

Основные требования, предъявляемые к контрольной работе:

- информативность изложения;
- объективность, неискажённое фиксирование всех положений первичного текста;
- точность в передаче информации;
- полнота отображения основных элементов содержания;
- доступность восприятия текста, как по содержанию, так и по форме;
- соблюдение единого стиля;
- корректность в оценке материала;
- изложение в логической последовательности;
- использование точного, литературного языка.

Критерии оценки контрольной работы: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников.

Выполнение контрольных работ предполагает теоретическое знание основ дисциплины, а также способность проводить аналитический обзор литературы по конкретной тематике, умение систематизировать собственный практический опыт и разрабатывать на его основе методы внедрения инноваций.

Контрольная работа состоит из нескольких вопросов и предполагает выполнение реферата по темам, предложенным преподавателем. Выбираете четыре вопроса по последней цифре номера зачетной книжки. Например, номер зачетной книжки 038, заканчивается на 8, значит, Ваши вопросы 8, 18, 28, 38. Оформляется как обычная контрольная работа:

- титульный лист,
- вопросы и ответы на них,
- список литературы не старше пяти лет.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	1-50	1-15	1-6

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Сущность, цель, задачи предпринимательства.
2. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности.
3. Предпринимательская среда
4. Внутренние и внешние факторы воздействия на предпринимательскую деятельность
5. Условия и принципы предпринимательской деятельности
6. Виды предпринимательской деятельности. Предпринимательство и инновации.
7. Законодательные основы выделения организационно-правовых форм предпринимательства
8. Индивидуальное предпринимательство
9. Юридические лица как субъекты предпринимательства
10. Формы ответственности юридических лиц и их учредителей

11. Основные учредительные документы юридических лиц
12. Виды ценных бумаг
13. Организационно-экономические формы объединения юридических лиц
14. Предпринимательская идея и ее обоснование
15. Понятие и сущность предпринимательского решения
16. Процесс принятия предпринимательского решения
17. Последствия принятия предпринимательских решений: ответственность и эффективность
18. Руководство коллективом организации в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы.
19. Социальная ответственность, психология и культура предпринимательства.
20. Социально-экономическая роль и ответственность предпринимателей.
21. Социально-психологические мотивы в предпринимательстве.
22. Сущность и нормы этики предпринимателя.
23. Предпринимательский этикет.
24. Понятие предпринимательского риска
25. Виды предпринимательского риска, мероприятия по их снижению, требующие углубленных профессиональных знаний
26. Направления и методы государственного регулирования предпринимательской деятельности
27. Регулирование, формирование и функционирование рынка с.-х. продукции, сырья и продовольствия.
28. Антимонопольное государственное регулирование предпринимательской деятельности
29. Регулирование установления и применения цен на товары, работы и услуги
30. Регулирование качества продукции, работ и услуг
31. Особенности налогового регулирования в АПК
32. Инструменты государственной финансовой поддержки сельскохозяйственных товаропроизводителей.
33. Понятие, сущность и содержание коммерческой деятельности
34. Концепция коммерческой деятельности
35. Инновации в коммерческой деятельности
36. Сущность и порядок регулирования коммерческих отношений
37. Понятие, виды и формы сделок.
38. Общие положения о договоре купли-продажи
39. Виды договоров купли-продажи
40. Особенности договора купли-продажи с.-х. продукции
41. Требования к документообороту на предприятии.
42. Организация информационного обеспечения предпринимательской деятельности в с.-х. производстве.
43. Сбор, обработка и анализ информации
44. Использование информации в условиях риска и неопределенности
45. Необходимость цель и задачи оценки эффективности предпринимательской деятельности
46. Итоговая оценка эффективности деятельности организации
47. Экономическая безопасность предпринимательской деятельности
48. Внутренний и внешний контроль предпринимательской деятельности.
49. Имидж предпринимателя.
50. Бизнес-стартапы

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Вставьте пропущенное слово. Организация, имеющая в качестве основной цели своей деятельности получение прибыли и распределяющая полученную прибыль между участниками (учредителями), называется …

2. Вставьте пропущенное слово. Организация, не имеющая в качестве основной цели своей деятельности и не распределяющая полученную прибыль между участниками (учредителями), называется …

3. Вставьте пропущенную фразу. Основная цель предпринимательской деятельности …

4. Вставьте пропущенное слово. Какой вид предпринимательства имеет долгосрочный стабильный характер …

5. Вставьте пропущенную фразу. В производственном предпринимательстве предприниматель осуществляет …

6. Укажите последовательность осуществления функций предпринимателя:

А. Организация дела на базе новейшей техники, технологии, приемов менеджмента и управление им

Б. Оценка ресурсов, необходимых для производства товара или оказания услуг, поиск рынков, где ресурсы могут быть приобретены по низкой цене

В. Поиск товара или услуг, на которые существует платежеспособный спрос, путем изучения рынка

Г. Распределение прибыли между фондами потребления и накопления, резервным фондом, фондом выплаты дивидендов

Д. Реализация товара или услуги

7. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Предпринимательство	А	получение (извлечение) максимально возможной прибыли при наибольшем удовлетворении определенных общественных потребностей
2	Предприниматель	Б	юридическое или физическое лицо, приобретающее или производящее товары, работы, услуги только для собственного пользования или потребления
3	Цель предпринимательства	В	юридическое или физическое лицо, в том числе иностранный гражданин, осуществляющий предпринимательскую деятельность на территории российской федерации в рамках законодательства РФ
4	Потребитель	Г	самостоятельная, осуществляемая на свой риск деятельность, направленная на систематическое получение прибыли от пользования имуществом, продажи товаров, выполнения работ, оказания услуг лицами, зарегистрированными в этом качестве в установленном законом порядке
		Д	превышение доходов над расходами, получаемое в результате реализации предпринимательского решения по производству, поставке и продаже на рынке товара

8. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Субъект предпринимательской деятельности	А	производство и предложение рынку товара, на который имеется спрос и приносящего предпринимателю прибыль
2	Предпринимательский процесс	Б	физические и юридические лица, участвующие в осуществлении предпринимательской деятельности
3	Цель предпринимательской активности	В	продукт труда, предназначенный для обмена, продажи, передачи кому-либо с условием компенсации усилий и затрат на его производство, в обладании которым заинтересован потребитель
4	Товар	Г	создание предпринимателем вокруг себя относительно замкнутой группировки субъектов через установление между ними целенаправленных связей, базирующихся на взаимном учете экономических и иных интересов каждого субъекта
		Д	превышение доходов над расходами, получаемое в результате реализации предпринимательского решения по производству, поставке и продаже на рынке товара

9. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Производственное предпринимательство	А	деятельность, основанная на оказании услуг по выявлению и оценке проблемной экономической ситуации, определению необходимых ресурсов для принятия предпринимательского

			решения, помощи в реализации разработанных рекомендаций
2	Коммерческое предпринимательство	Б	деятельность, в процессе осуществления которой предприниматель непосредственно занят производством продукции, выполнением работ и оказанием услуг, которые подлежат последующей реализации конечным потребителям или посредникам
3	Консультационное предпринимательство	В	предпринимательская деятельность, в которой самостоятельный субъект предпринимательства – посредник – принимает участие в формировании каналов распределения товаров, представляя при этом либо собственные интересы, либо интересы производителя или потребителя, но сами таковыми не являются
4	Посредническое предпринимательство	Г	деятельность, распространяемая на фазы обмена, распределения и потребления товара, т.е. основанная на товарно-денежных и торгово-обменных операциях
		Д	все то, на что направлена и с чем связана предпринимательская деятельность

10. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Основное производственное предпринимательство	А	деятельность на денежной стадии оборота капитала, когда объектом сделки выступают специфические виды товаров – наличные и безналичные деньги, ценные бумаги и валюта
2	Вспомогательное производственное предпринимательство	Б	деятельность, которая сводится к разработке и передаче непосредственным товаропроизводителям новых образцов товара, новой техники, технологии и других инновационных продуктов, применение которых в процессе производство повышает качественные характеристики товара
3	Финансовое предпринимательство	В	деятельность в сфере непосредственного производства, результатом которой является товар, готовый к производственному или индивидуальному потреблению
4	Товар	Г	продукт труда, предназначенный для обмена, продажи, передачи кому-либо с условием компенсации усилий и затрат на его производство, в обладании которым заинтересован потребитель
		Д	превышение доходов над расходами, получаемое в результате реализации предпринимательского решения по производству, поставке и продаже на рынке товара

11. Определите, к задачам или стимулам предпринимательской деятельности относятся следующие положения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующие позиции из правого столбца:

1	Задачи предпринимательства	А	стремление максимально проявить и реализовать индивидуальные замыслы, способности, инициативу, самостоятельность и творчество, освободившись от необходимости подчинения при работе по найму
2	Стимулы (побудительные причины к действию) предпринимательства	Б	поддержание ликвидности организации, то есть постоянного наличия денежных средств и других ликвидных активов, позволяющих осуществлять немедленные выплаты по обязательствам
		В	соблюдение экологических и этико-социальных требований, которые предусматривают ответственность предпринимателя перед обществом, покупателями, партнерами по бизнесу и будущими поколениями
		Г	надежда заработать в «собственном деле» больше, нежели это удается в качестве наемного работника
		Д	обоснование и практическое освоение оптимального

			производственного направления, размера и построения собственного дела

12. Установите, к какому принципу предпринимательства, обозначенному цифрой, относятся характеристики принципов, обозначенные буквой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Экономическая самостоятельность и независимость предпринимателя	А	выбор предпринимателем наиболее эффективной программы деятельности в зависимости от ситуации на рынке
2	Плановость	Б	учет изменяющихся требований рынка и конкретных запросов потребителей
3	Новаторство и творческий поиск	В	личная ответственность за результаты своей деятельности
4	Мобильность	Г	принятие решений исходя из собственных целей и интересов
5	Экономическая заинтересованность и ответственность	Д	разработка новых для рынка товаров и услуг, освоение новых рынков сбыта, совершенствование технологии и организации производства
		Е	превышение доходов над расходами, получаемое в результате реализации предпринимательского решения по производству, поставке и продаже на рынке товара

13. Вставьте пропущенные фразы или слова

Принципы предпринимательства	Содержание принципа
1 …	принятие предпринимательских решений исходя из собственных целей и интересов
2 …	проведение систематического мониторинга рыночной ситуации, освоение новых каналов сбыта, совершенствование технологии и организации производства
3 …	получение максимальной прибыли с учетом удовлетворения потребностей общества при своевременном и полном соблюдении обязательств перед деловыми партнерами
4 …	учет изменяющихся требований рынка и конкретных запросов потребителей

14. Определите соответствие действий предпринимателя видам предпринимательской деятельности. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Производственное	А	приобретение молодняка крупного рогатого скота у населения с целью откорма и последующей реализации на мясоперерабатывающее предприятие
2	Коммерческое	Б	сбор урожая сельскохозяйственных культур
3	Финансовое	В	внесение временно свободных средств организации на срочный депозит в обслуживающий банк.
		Г	купля-продажа товаров
		Д	страхование сделок
		Е	преобразование ресурсов в общественно полезный продукт
		Ж	выращивание и реализация сельскохозяйственной продукции
		З	операции с ценными бумагами

15. Установите, в каком виде предпринимательства необходимы соответствующие ресурсы. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Производственное	А	производственные задания и сооружения
2	Коммерческое	Б	складские помещения
3	Финансовое	В	торговые помещения

		Г	силовые и рабочие машины, станки, оборудование
		Д	холодильные установки
		Е	кладовщики, складские рабочие
		Ж	торговые работники
		З	производственный персонал
		И	наличные и безналичные деньги, валюта, ценные бумаги

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Приведите последствия, к которым может принести конфликт в организации? Впишите их в соответствующие столбцы в таблице

Последствия конфликтов	
Функциональные	Дисфункциональные

2. Заполните таблицу различий между рабочей группой и командой. Сделайте вывод.

Сравнительный параметр	Рабочая группа	Команда
Лидер		
Ответственность		
Миссия		
Продукт труда		
Формы совместного решения проблем		
Оценка эффективности		
Процесс работы		
Состоят из работников		

3. Руководитель первого предприятия хорошо знает свой коллектив, интересуется успехами и промахами (ошибками) в работе своих сотрудников. Он требует от руководителей функциональных и производственных подразделений, чтобы они больше интересовались возможностями и характерами своих сотрудников в целях последующего воздействия на них. Руководитель второго предприятия гордится высокой исполнительностью в своем коллективе. Он добивается этого через приказы, распоряжения, указания. Однако последнее время на этом предприятии возросла текучесть кадров, и предприятие стало сдавать свои позиции в конкурентной борьбе.

Ответьте в письменном виде на поставленные вопросы: 1) Определите, какими методами управления пользовались руководители предприятий? Сравните их. 2) Почему, на ваш взгляд, второе предприятие стало сдавать свои позиции? 3) Опишите свое видение проблемы.

4. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Найдите прибыль от реализации продукции в отчетном году, если выпуск продукции составил 1200 шт., отпускная цена единицы продукции - 180 тыс. руб., себестоимость единицы продукции - 146 тыс. руб.

5. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Определите, какую цену необходимо установить для получения прибыли в размере 38 млн. руб. Планируется реализация единиц продукции - 4000 шт. Постоянные затраты на весь объем производства -58 млн. руб. Переменные затраты в единице продукции - 15 тыс. руб.

6. Иван Петров решил открыть кафе в центре города. У него есть стартовый капитал 500 000 рублей, но он не знает, какую организационно-правовую форму выбрать (ИП или ООО).

Вопросы:

Какие преимущества и недостатки ИП и ООО нужно учесть Ивану?

Какие шаги ему необходимо предпринять для официальной регистрации бизнеса?

Какие налоги он будет платить, если выберет упрощённую систему налогообложения (УСН)?

Краткий ответ (для проверки):

ИП – проще регистрация, меньше отчётности, но отвечает личным имуществом. ООО – ограниченная ответственность, но сложнее в управлении и налогообложении.

Подать заявление в налоговую, выбрать ОКВЭД, систему налогообложения, оплатить госпошлину.

При УСН "Доходы" – 6% от выручки, при УСН "Доходы минус расходы" – 15% от прибыли.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

Подготовка обучающегося к зачету включает в себя три этапа:

1. Самостоятельная работа в течение семестра.
2. Непосредственная подготовка в дни, предшествующие экзамену, по темам дисциплины.
3. Подготовка к ответу на вопросы и задания, содержащиеся в билетах экзамена.

При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рабочую программу дисциплины, рекомендуемую литературу. Основное в подготовке к сдаче зачета – повторение материала дисциплины, по которому необходимо сдавать зачет. При подготовке к сдаче зачета весь объем работы должен распределяться равномерно по дням, отведенным для подготовки к зачету. В период подготовки к зачету обучающийся вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу. Для обеспечения полноты ответа на вопросы к экзамену и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на вопросы. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно перед зачетом за счет обращения не к литературе, а к своим записям.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Организации бывают коммерческие и некоммерческие. Какие организации признаются коммерческими: 1) любые организации, имеющие баланс или смету; 2) любые организации, получающие прибыль, независимо от целей деятельности; 3) организации, преследующие в качестве своей основной деятельности излечение прибыли; 4) любые организации, имеющие производственно-финансовый план. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	3 Цель существования любой коммерческой фирмы – получение прибыли
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Согласно ГК РФ возможны следующие организационно-правовые формы собственности: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы, унитарные предприятия. За унитарным предприятием имущество закрепляется: 1) на праве собственности; 2) на праве хозяйственного владения или оперативного управления; 3) передается по договору аренды; 4) нет правильного ответа. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	2 коммерческая организация, не наделенная правом собственности на закрепленное за ней собственником имущество
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Право хозяйственного ведения – это право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом собственника в пределах, установленных законом или иными правовыми актами. Собственник, передавший в хозяйственное ведение предприятию имущество, имеет право:	3 Собственник остается владельцем имущества и поэтому имеет право

	1) на получение части прибыли от использования имущества; 2) изъять у предприятия часть имущества по своему усмотрению; 3) осуществлять контроль за использованием по назначению и сохранностью; 4) нет правильного ответа Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	осуществлять контроль за использованием по назначению и сохранностью
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. В предпринимательстве рассматривают факторы внешнего и внутреннего воздействия на деятельность организации. К внешним факторам, влияющим на эффективность хозяйственной деятельности предприятия, можно отнести: 1) изменение конъюнктуры рынка как внутреннего, так и мирового; 2) изменение политической обстановки как внутри страны, так и в более глобальном масштабе; 3) использование трудовых ресурсов на предприятии; 4) переменные и предельные издержки производства; 5) социальные стандарты жизни в государстве; 6) уровень рентабельности производства. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	125 К внешней среде относят факторы, действующие за пределами организации, поэтому это мировой рынок, политика, социальные факторы
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. С точки зрения предпринимательства, предприятие – самостоятельный хозяйствующий субъект с правами юридического лица, который производит и реализует продукцию, выполняет работы, оказывает услуги. Важнейшими признаками предприятия являются: 1) хозяйственная компетенция; 2) наличие счета в банке; 3) наличие государственной регистрации; 4) организационная самостоятельность и имущественная независимость; 5) наличие индивидуализирующих признаков, таких как собственное наименование, местонахождение, торговые и фирменные средства индивидуализации; 6) наличие имущественных прав. Ответ: _____ Обоснование:	345 Ответ дан в соответствии с ГК РФ Статья 48. Понятие юридического лица

	_____ _____ _____ _____ _____	
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия		
6	Прочитайте текст и установите соответствие. Организационно-правовые формы, в которых могут создаваться предприятия довольно разнообразны. Гражданским законодательством предусматривается, что юридические лица могут быть корпоративными или унитарными. Кроме того, в зависимости от целей своей деятельности юридические лица распадаются на коммерческие и некоммерческие организации. Соотнесите классификацию юридических лиц с их конкретными организационно-правовыми формами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1В2Г3А4Б

Классификация юридических лиц		Конкретные организационно-правовые формы юридических лиц	
1	Коммерческая корпоративная организация	А	Потребительский кооператив
2	Коммерческая унитарная организация	Б	Государственное учреждение
3	Некоммерческая корпоративная организация	В	Хозяйственное товарищество
4	Некоммерческая унитарная организация	Г	Государственное унитарное предприятие
		Д	Производственный отдел

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Предприятие – это обособленный хозяйствующий субъект, создаваемый как в форме юридического лица, так и без такового с целью осуществления экономической деятельности, направленной на извлечение прибыли, либо достижение какого-либо социально значимого результата. Важнейшими признаками предприятия являются хозяйственная компетенция, организационная и имущественная обособленность, госрегистрация и т. п. Соотнесите признаки юридического лица с их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	1В2А3Б4Г

Признаки юридического лица		Характеристики признаков юридического лица	
1	Хозяйственная компетенция	А	Легитимация предприятия в качестве субъекта экономической деятельности

	2	Государственная регистрация	Б	Независимость при принятии управленческих решений и определении целей и задач своей хозяйственной деятельности	
	3	Организационная и имущественная обособленность	В	Возможность осуществления экономической деятельности по производству или реализации товаров, выполнению работ, оказанию услуг	
	4	Организационное единство	Г	Функционирование как единой производственно-технологической и хозяйственной единицы	
			Д	Решение платить налоги не полностью	

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текст и установите соответствие. Важнейшим критерием, позволяющим классифицировать предприятия по их размерам на малые, средние и крупные, является среднесписочная численность персонала. Соотнесите категории предприятий с критериями численности персонала. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Г2Б3А4В

Категории предприятий		Критерии численности персонала	
1	Микропредприятия	А	Среднесписочная численность персонала не превышает 250 чел.
2	Малые предприятия	Б	Среднесписочная численность персонала не превышает 100 чел.
3	Средние предприятия	В	Среднесписочная численность персонала превышает 250 чел.
4	Крупные предприятия	Г	Среднесписочная численность персонала не превышает 15 чел.
		Д	Среднесписочная численность может быть любой

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

9	Прочитайте текст и установите соответствие.	1Б2Г3А4В

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
Жизненный цикл предприятия как субъекта хозяйствования включает в себя несколько стадий, начиная от его создания и заканчивая прекращением его деятельности. Соотнесите стадии жизненного цикла предприятия с их характеристиками.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Стадии жизненного цикла предприятия</th><th colspan="2">Характеристики стадий жизненного цикла предприятия</th></tr>
<tr><td>1</td><td>1-я стадия</td><td>А</td><td>Стадия зрелости предприятия</td></tr>
<tr><td>2</td><td>2-я стадия</td><td>Б</td><td>Государственная регистрация предприятия</td></tr>
<tr><td>3</td><td>3-я стадия</td><td>В</td><td>Спад производства, прекращение деятельности предприятия</td></tr>
<tr><td>4</td><td>4-я стадия</td><td>Г</td><td>Рост (масштабирование производства)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Переориентация производства</td></tr>
</table>
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):
<table>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>
Прочитайте текст и установите соответствие.
Одной из самых распространенных причин принудительного прекращения деятельности предприятия является его банкротство. Согласно закону о банкротстве при осуществлении судебной процедуры банкротства применяются: наблюдение, финансовое оздоровление, внешнее управление, конкурсное производство. Соотнесите процедуры банкротства с их характеристиками.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Процедуры банкротства</th><th colspan="2">Характеристики процедуры банкротства</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Наблюдение</td><td>А</td><td>Процедура, применяемая в деле о банкротстве к должнику в целях восстановления его платежеспособности</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Финансовое оздоровление</td><td>Б</td><td>Процедуры выплаты заработной платы</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Внешнее управление</td><td>В</td><td>Процедура, применяемая в деле о банкротстве к должнику в целях обеспечения сохранности его имущества, проведения анализа финансового состояния должника, составления реестра требований кредиторов и проведения первого собрания кредиторов</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Конкурсное</td><td>Г</td><td>Процедура, применяемая в</td></tr>
</table>
</td>
<td>1В2Г3А4Д</td>
</tr>
</table>

		производство		деле о банкротстве к должнику в целях восстановления его платежеспособности и погашения задолженности в соответствии с графиком погашения задолженности
			Д	Процедура, применяемая в деле о банкротстве к должнику, признанному банкротом, в целях соразмерного удовлетворения требований кредиторов

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Воспроизводство основных фондов – это сложный процесс, включающий в себя несколько стадий. Укажите правильную хронологическую последовательность стадий воспроизводства основных фондов: 1) амортизация; 2) приобретение и формирование; 3) восстановление и возмещение; 4) потребление (использование). Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | |	2413
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Жизненный цикл предприятия как субъекта хозяйствования включает в себя несколько последовательных стадий. Укажите правильную хронологическую последовательность стадий жизненного цикла предприятия: 1) стадия зрелости предприятия; 2) государственная регистрация предприятия; 3) прекращение деятельности предприятия; 4) рост (масштабирование производства); 5) спад производства. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	24153
13	Прочитайте текст и установите последовательность. При ликвидации юридического лица после погашения текущих расходов, необходимых для осуществления ликвидации, требования его кредиторов удовлетворяются в определенной очередности. Расположите требования кредиторов юридического лица в последовательности, соответствующей их очередности: 1) расчеты по обязательным платежам в бюджет и во внебюджетные фонды; 2) расчеты с другими кредиторами; 3) расчеты по выплате выходных пособий и оплате труда лиц,	43125

	работающих или работавших по трудовому договору, и по выплате вознаграждений авторам результатов интеллектуальной деятельности; 4) требования граждан, перед которыми ликвидируемое юридическое лицо несет ответственность за причинение вреда жизни или здоровью; 5) требования кредиторов о возмещении убытков в виде упущенной выгоды, о взыскании неустойки (штрафа, пени), в том числе за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанности по уплате обязательных платежей. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Создание предприятия это довольно сложная, формально-юридическая процедура, состоящая из нескольких этапов. Укажите правильную хронологическую последовательность основных этапов создания предприятия: 1) подача документов для государственной регистрации предприятия; 2) проведение первого учредительного собрания; 3) разработка учредительных документов; 4) выбор организационно-правовой формы будущего предприятия; 5) формирование органов управления будущего предприятия. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	43251
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Прекращение деятельности предприятия путем его ликвидации состоит из нескольких этапов. Укажите правильную хронологическую последовательность основных этапов прекращения деятельности предприятия путем его ликвидации: 1) составление промежуточного ликвидационного баланса; 2) принятие решение о ликвидации предприятия учредителями или компетентным государственным органом; 3) создание ликвидационной комиссии; 4) расчеты с кредиторами; 5) подача документов в регистрирующий орган для исключения юридического лица из ЕГРЮЛ; 6) составление и утверждение окончательного ликвидационного баланса. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	231465
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Иван Петров решил открыть кафе в центре города. У него есть стартовый капитал 500000 руб., но он не знает, какую организационно-правовую форму выбрать (ИП или ООО). Какие преимущества и недостатки ИП и ООО нужно учесть Ивану? Ответ: _____ _____ _____ _____	ИП – проще регистрация, меньше отчетности, но отвечает личным имуществом. ООО – ограниченная ответственность, но сложнее в

	_____	управлении и налогообложении
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Иван Петров решил открыть кафе в центре города. У него есть стартовый капитал 500000 руб., но он не знает, какую организационно-правовую форму выбрать (ИП или ООО). Какие шаги ему необходимо предпринять для официальной регистрации бизнеса? Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Подать заявление в налоговую, выбрать ОКВЭД, систему налогообложения, оплатить госпошлину
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Иван Петров решил открыть кафе в центре города. У него есть стартовый капитал 500000 руб., но он не знает, какую организационно-правовую форму выбрать (ИП или ООО). Какие налоги он будет платить, если выберет упрощенную систему налогообложения (УСН)? Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	При УСН «Доходы» – 6 % от выручки, при УСН «Доходы минус расходы» – 15 % от прибыли
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Найдите прибыль от реализации продукции в отчетном году, если выпуск продукции составил 1200 шт., отпускная цена единицы продукции – 180 тыс. руб., себестоимость единицы продукции – 146 тыс. руб. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	1200 * (180000 – 146000) = 40800 тыс. руб.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Определите, какую цену необходимо установить для получения прибыли в размере 38 млн. руб. Планируется реализация единиц продукции – 4000 шт. Постоянные затраты на весь объем производства – 58 млн. руб. Переменные затраты в единице продукции – 15 тыс. руб. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	(38000000 + 58000000) / 4000 + 15000 = 39 тыс. руб.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций

в сфере сельскохозяйственных наук

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и

пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24.06.2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Кому выдана: ФГБОУ ВО "Волгоградский ГАУ"
Сертификат: № 7405 2AE9 F449 A837 B3C2 DD41 5497 75FB
Владелец: Кузнецов Юрий Владимирович
Действителен: с 16.12.2025 по 11.03.2027

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент	А.Г. Досова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Заведующий кафедрой	Е.Н. Ефремова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Менеджмент и логистика в АПК»

Протокол № 14 от 24.06.2026 г.

Заведующий кафедрой	А.А. Карпова
должность	*инициалы фамилия*

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 11 от 24.06.2026г.

Председатель методической комиссии факультета	Е.Н. Ефремова
	инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Основная практическая цель инновационного менеджмента: 1) повышение инновационной активности организации 2) технологическое лидерство в удовлетворении насущных потребностей человека и общества в целом 3) рост творческого потенциала организации 4) создание конкурентных преимуществ за счет освоения новых продуктов и технологий	1
2	Альтернативные направления инновационной деятельности в системе управления инновациями: 1) диффузия инноваций 2) разработка и модификация продуктов 3) проведение поисковых НИР 4) коммерциализация новаций	2
3	Комплексная характеристика инновационной деятельности, включающая степень интенсивности осуществляемых действий и их своевременность, а также потенциал организации: 1) инновационная активность; 2) инновационная деятельность; 3) инновационный потенциал; 4) организационно-технический уровень производства	1
4	Что не относится к элементам инновационной системы организации? 1) цели и инновации; 2) инновационный процесс и его участники; 3) технология и организационная структура инновационной деятельности; 4) правовое обеспечение инновационной деятельности	1
5	Не является компонентами инновационной макросреды (дальнее окружение): 1) ресурсное обеспечение инновационного процесса 2) нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности 3) инвестиционный климат 4) демографическая ситуация	1
6	Не является компонентами инновационной микросреды (ближнее окружение): 1) организационная культура 2) давление потребителей 3) условия отраслевой конкуренции 4) ресурсное обеспечение инновационного процесса	1
7	Не является компонентами инновационной внутренней среды: 1) инфраструктура инновационной деятельности 2) инновационный потенциал 3) организационная инновационная культура 4) персонал организации	1

8	К какой инновационной среде в организации относятся стратегические зоны хозяйствования: 1) инновационной микросреде 2) инновационной макросреде 3) внешней микросреде 4) окружающей среде	1
9	Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности организаций является компонентом 1) внешней микросреды 2) инновационной микросреды 3) внутренней инновационной среды 4) инновационной макросреды	2
10	Стратегия, обеспечивающая постепенное наращивание или стабилизацию инновационного потенциала организации 1) интенсивного развития 2) диверсификации 3) интеграционного развития 4) развития персонала	1
11	Стратегии, обеспечивающие возможность резкого повышения инновационного потенциала организации: 1) экстенсивного развития 2) диверсификации 3) интеграционного развития 4) инновационного развития	4
12	Какую инновационную стратегию выбирают организации, имеющие сильный инновационный потенциал, в условиях привлекательного инновационного климата? 1) инновационного лидерства 2) ограниченного роста 3) отсечения лишнего 4) копирования чужих разработок	1
13	Какой фактор оказывает решающее влияние на выбор инновационной стратегии? 1) позиция высшего руководства 2) квалификация персонала 3) состояние материальной базы 4) доступность капитала	3
14	Как называются стратегии, обеспечивающие возможность преодолеть накапливающийся технологический разрыв организации: 1) инновационного развития 2) экстенсивного развития 3) сокращения 4) интеграционного развития	1
15	Какую инновационную стратегию используют организации, имеющие сильные рыночные и технологические позиции? 1) наступательную 2) оборонительную 3) фокусирования 4) диверсификации	2
16	Под новшеством понимают: 1) новый метод или продукт 2) новый метод или продукт, используемые в практической деятельности 3) новый метод или продукт, находящийся в стадии освоения 4) явление	1

17	Что понимают под инновацией? 1) научное открытие 2) патент 3) новый продукт 4) новый продукт, технологию, порядок, который используется в практической деятельности	4
18	Что понимают под инновационным процессом? 1) получение и коммерциализация новой технологии, продукта, услуги 2) процесс освоения новшества 3) процесс выведения новшества на рынок 4) проведение научных исследований	1
19	Диффузия инновации − это: 1) проведение рекламной кампании по продвижению инновации 2) процесс распространения уже освоенной и используемой инновации в новых условиях 3) информационный процесс, подготавливающий общество к освоению новшества 4) получение прибыли от использования инновации	2
20	Наименьшим риском обладают инновации, относящиеся: 1) к неожиданному успеху 2) к изменениям в восприятии потребителей 3) к совершенствованию производственного процесса 4) к новому знанию	1

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Входной контроль позволяет фиксировать «стартовый» объем знаний обучаемых и определить направления дальнейшей учебно-воспитательной деятельности. Кроме того, проведение входного контроля позволяет реально оценить результаты преподавательской деятельности в ходе изучения данного предмета.

При подготовке к тестированию по выявлению уровня подготовленности обучающегося к изучению дисциплины необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

во-первых, необходимо заранее выяснить все условия тестирования. Следует точно знать, сколько вопросов в тесте и сколько времени отводится на тестирование в целом. Это нужно для того, чтобы определить для себя: сколько времени можно потратить на каждый вопрос, с тем, чтобы уложиться в отведенное для выполнения задания время.

во-вторых, необходимо выяснить у преподавателя какова система итоговой оценки тестового задания: иными словами, сколько правильных ответов необходимо дать для получения положительной оценки.

в-третьих, приступая к ответу на вопрос надлежит внимательно и полностью прочитать его. В ряде случаев сама формулировка вопроса может содержать в себе указание на правильный ответ;

во-четвертых, следует внимательно прочитать все варианты ответов и постараться сразу же отбросить те из них, которые явно неверны;

в-пятых, выбрав ответы, которые на ваш взгляд являются правильными, следует заполнить табличную форму, которая находится в конце тестового задания. Впишите в соответствующую вопросу ячейку букву (либо цифру) правильного ответа. Если, по вашему мнению, правильных ответов несколько, перечислите их без знаков препинания и пробелов.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста.

Входной контроль проводится в форме 15-минутной контрольной работы или компьютерного тестирования. Он может проводиться как на первом семинарском занятии, так и в часы самостоятельной подготовки (что в случае проведения тестирования предпочтительнее).

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для коллоквиума

Тема 1. Теория и методология инновационного менеджмента. Основы инноватики и управления инновационными программами и проектами.

1. Теория инноваций: природа инноваций, основные понятия, классификация. Роль инноваций в современном мире, основные понятия инноваций. Новшество, изобретение, инновация.
2. Подходы к классификации инноваций: продуктовые, процессные, маркетинговые, организационные, инкрементальные, радикальные.
3. Коммерциализация инновации, диффузия инновации.
4. Понятие инновационный процесс, инновационная деятельность.
5. Источники инноваций.
6. Поколения инновационного процесса: technology push, market pull, coupling model, interactive model, network model, open innovation model.
7. Участники инновационной деятельности.
8. Национальная инновационная система (зарубежная практика и российский опыт): финансирование инновационной деятельности, наука, кадры, законодательство, экспортно-импортная политика, промышленная политика, налоговая политика, развитие конкуренции.
9. Инновационная инфраструктура: финансовая, организационно-производственная, информационная, образовательная, консалтинговая.

Тема 2. Оценка состояния бизнес-среды организации.

1. Выявление внешних предпосылок инновационных проектов и нововведений.
2. Оценка состояния внутренней среды организации. Выявление внутренних предпосылок инновационных проектов и нововведений.
3. Корпоративные инновационные системы (КИС): элементы инновационной системы предприятия, организация инновационной деятельности на предприятии, внутрифирменное предпринимательство, мотивация к инновационной деятельности.
4. Российский и зарубежный опыт функционирования КИС. Программы инновационного развития. Планирование нововведений. Формирование инновационной политики фирмы.
5. Корпоративные венчурные фонды.
6. Методы и инструменты управления инновационным процессом в компании.
7. Stage-gate подход.
8. Источники инновационных идей, методы генерации инноваций: развитие креативности, упражнения, мозговой штурм, метод фокальных объектов, морфологический анализ,

синектика, латеральный маркетинг, метод Э. Де Боно «Шесть шляп».
9. Оценка эффективности инновационной деятельности компании.
10. Экспертиза и оценка инновационных проектов.
11. Корпоративные инкубаторы и акселераторы.

Тема 3. Разработка инновационной стратегии предприятия.

1. Инновационный потенциал организации. Инновационная активность организации. Методики оценки инновационного потенциала инновационных систем. Оценка инновационной активности компании. Разработка мероприятий по достижению целей инновационного развития компании

Тема 4. Технологии управления инновационными проектами в корпорации.

1. Характеристики и особенности управления инновационным проектом.
2. Технология lean startup.
3. Формулировка ценностного предложения для инновационного проекта.
4. Разработка бизнес-модели для инновационного проекта.
5. Анализ рынка инновационного проекта.
6. Бизнес-план продуктовых инноваций. Структура, содержание и технология разработки.
7. Бизнес-план технико-технологических инноваций и организационно-управленческих нововведений. Структура, содержание разделов и технология разработки.

Тема 5. Эффективность инновационных программ и проектов. Анализ и оценка инновационных решений.

1. Методы управления затратами, ценообразование.
2. Цели, задачи и формы финансирования инноваций.
3. Оценка потребности в финансовых средствах для реализации инновационных проектов.
4. Основы управления инновационными проектами.
5. Порядок разработки и управление реализацией инновационных проектов.
6. Методы оценки экономической эффективности инновационных проектов.
7. Учет факторов риска

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам коллоквиума

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к коллоквиуму:

Коллоквиум представляет собой средство контроля усвоения учебного материала темы или раздела дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися. Целью коллоквиума является формирование у обучающегося навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На

коллоквиум выносятся, как правило, наиболее крупные и проблемные теоретические вопросы. От обучающегося требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;

- знание разных точек зрения, высказанных в современной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;

- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной литературы. Экзамен завершает изучение определенного учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи коллоквиума при ответах на экзаменационные вопросы. Коллоквиум может проводится в устной или письменной форме.

Подготовка к коллоквиуму предполагает несколько этапов. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения, объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму, обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и конспектирование важнейших источников. Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение коллоквиума позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к зачету.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

1. Основные понятия инновационного менеджмента
2. Жизненный цикл товара, технологии и фирмы, их взаимосвязь и структура.
3. Цели, задачи, роль инновационного менеджмента как научного направления в экономике
4. Франчайзинг, как способ коммерциализации «зрелой» разработки
5. Классификация инноваций и нововведений.
6. Научная разработка, как основа наукоемкого бизнеса
7. Этапы инновационного процесса
8. Коммерческая ценность научной разработки, критерии оценки коммерческой ценности научной разработки
9. Характеристика инновационной деятельности
10. Основы управления инновационным проектом
11. Классификация инновационно - активных предприятий
12. Виды инновационных проектов и их особенности.
13. Организационные структуры инновационного менеджмента Бизнес-планирование проектов продуктовых инноваций
14. Венчурное предпринимательство и венчурное финансирование
15. Бизнес-планирование технико-технологических инноваций
16. Взаимосвязь инноваций и инвестиций
17. Технико-экономическое обоснование организационно-управленческих нововведений
18. Государственная инновационная политика

19. Маркетинговый план инновационных проектов
20. Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности
21. Производственный план в инновационных проектах
22. Инновационный потенциал, сущность и содержание понятия
23. Организационный план в инновационных проектах
24. Выбор инновационной стратегии
25. Финансовое планирование инновационных проектов
26. Интеллектуальная собственность в инновационном процессе Экономическая эффективность инновационных проектов
27. Понятие интеллектуальной собственности (изобретения, патент, «ноу-хау», товарный знак и фирменные наименования)
28. Методы оценки экономической эффективности инноваций
29. Технологический трансферт, сущность и содержание
30. Источники финансирования инновационных проектов
31. Финансирование трансферта технологий
32. Инновационный климат
33. Лицензионные соглашения
34. Теория поиска инновационных решений
35. Инновации как результат инжиниринга и реинжиниринга бизнес-процессов
36. Исследование эффективности инновационных программ и проектов
37. Система вознаграждения авторов изобретений, используемая корпорациями
38. Методы анализа эффективности инновационных программ и проектов
39. Правовая охрана технологий
40. Стратегия и тактика трансформации бизнеса и инновационные программы его развития

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Работа выполнена по стандартной разработанной методике, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, тема раскрыта полностью, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, сделаны аргументированные выводы. Работа выполнена творчески, самостоятельно, соблюдены требования к оформлению работы.
«Не зачтено»	Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Имеются существенные отступления от требований к контрольной работе. Не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопросов, а также работа выполнена несамостоятельно. Имеются недостатки в оформлении работы.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ предполагает теоретическое знание основ курса, а также способность проводить аналитический обзор литературы по конкретной тематике, умение систематизировать собственный практический опыт и разрабатывать на его основе методы внедрения инноваций. Контрольная работа состоит из нескольких вопросов и предполагает написание ответа по темам, предложенным преподавателем.

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Объем контрольной работы составляет 10-20 листов. Текст работы набирается машинописным (компьютерным) или рукописным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) полуторным интервалом, используя шрифт Times New Roman размер 14, при этом необходимо соблюдать следующие параметры полей: левое – 3,0 см, правое – 1,5 см, верхнее – 2,0 см, нижнее – 2,0 см. Размер абзацного отступа – 1,25 см. Вне зависимости от способа

выполнения контрольной работы качество напечатанного текста, оформления таблиц и иллюстраций должно удовлетворять требованию их четкого восприятия.

При выполнении контрольной работы необходимо в первую очередь обратить внимание на изучение материала, содержащегося в научных журналах, монографиях и других источниках, вышедших в свет в последние годы. В списке литературы должно быть не менее 8–10 различных источников не старше 5 лет. Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений.

Основные требования, предъявляемые к контрольной работе:

- информативность изложения;
- объективность, неискажённое фиксирование всех положений первичного текста;
- точность в передаче информации;
- полнота отображения основных элементов содержания;
- доступность восприятия текста, как по содержанию, так и по форме;
- соблюдение единого стиля;
- корректность в оценке материала;
- изложение в логической последовательности;
- использование точного, литературного языка.

Критерии оценки контрольной работы: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников.

Выполнение контрольных работ предполагает теоретическое знание основ дисциплины, а также способность проводить аналитический обзор литературы по конкретной тематике, умение систематизировать собственный практический опыт и разрабатывать на его основе методы внедрения инноваций.

Контрольная работа состоит из нескольких вопросов и предполагает выполнение реферата по темам, предложенным преподавателем. Выбираете четыре вопроса по последней цифре номера зачетной книжки. Например, номер зачетной книжки 038, заканчивается на 8, значит, Ваши вопросы 8, 18, 28, 38. Оформляется как обычная контрольная работа:

- титульный лист,
- вопросы и ответы на них,
- список литературы не старше пяти лет.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	1-50	1-15	1-5

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Нововведение как объект инновационного менеджмента.
2. Роль инноваций в обеспечении конкурентоспособности современных организации.
3. Инновационная деятельность организаций.
4. Инновационная сфера и ее элементы.
5. Государственная политика регулирования и поддержки инновационной деятельности.
6. Внешняя и внутренняя среда инновационной деятельности.
7. Правовое регулирование инновационной деятельности.
8. Инновационный процесс и особенности его развития в рыночной экономике.
9. Организационные формы инновационных организаций.
10. Типы организационных структур инновационных организаций.
11. Стратегическое управление инновациями.

12. Управление инновационным проектом.
13. Разработка инновационного проекта.
14. Управление реализацией инновационного проекта.
15. Управление риском инновационного (инвестиционного) проекта.
16. Инвестирование инновационных проектов.
17. Организация финансирования инновационных проектов.
18. Оценка эффективности инновационных проектов.
19. Менеджмент персонала инновационной организации.
20. Инновационная политика организации (предприятия).
21. Экспертиза инновационных проектов.
22. Инжиниринг инновационной деятельности.
23. Реинжиниринг инновационной деятельности.
24. Мэрджер как инновационный подход деятельности современных организаций.
25. Бенчмаркинг в управлении инновационной деятельностью организаций
26. Финансовое планирование инновационных проектов
27. Интеллектуальная собственность в инновационном процессе Экономическая эффективность инновационных проектов
28. Понятие интеллектуальной собственности (изобретения, патент, «ноу-хау», товарный знак и фирменные наименования)
29. Методы оценки экономической эффективности инноваций
30. Технологический трансферт, сущность и содержание
31. Источники финансирования инновационных проектов
32. Финансирование трансферта технологий
33. Инновационный климат
34. Лицензионные соглашения
35. Инновации как результат инжиниринга и реинжиниринга бизнес-процессов
36. Исследование эффективности инновационных программ и проектов
37. Система вознаграждения авторов изобретений, используемая корпорациями
38. Методы анализа эффективности инновационных программ и проектов
39. Правовая охрана технологий
40. Стратегия и тактика трансформации бизнеса и инновационные программы его развития
41. Виды инновационных проектов и их особенности.
42. Организационные структуры инновационного менеджмента Бизнес-планирование проектов продуктовых инноваций
43. Венчурное предпринимательство и венчурное финансирование
44. Бизнес-планирование технико-технологических инноваций
45. Технико-экономическое обоснование организационно-управленческих нововведений
46. Маркетинговый план инновационных проектов
47. Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности
48. Производственный план в инновационных проектах
49. Организационный план в инновационных проектах
50. Выбор инновационной стратегии

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Основная практическая цель инновационного менеджмента:

1) повышение инновационной активности организации;

2) технологическое лидерство в удовлетворении насущных потребностей человека и общества в целом;

3) рост творческого потенциала организации;

4) создание конкурентных преимуществ за счет освоения новых продуктов и технологий.

2. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Комплексная характеристика инновационной деятельности, включающая степень интенсивности осуществляемых действий и их своевременность, а также потенциал организации:

1) инновационная активность;

2) инновационная деятельность;

3) инновационный потенциал;
4) организационно-технический уровень производства.
3. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Стратегии, обеспечивающие постепенное наращивание или стабилизацию инновационного потенциала организации:
1) экстенсивного развития;
2) диверсификации;
3) интеграционного развития;
4) развития персонала.
4. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Является компонентами инновационной внутренней среды:
1) инфраструктура инновационной деятельности;
2) инновационный потенциал организации;
3) организационная инновационная культура;
4) органы правопорядка;
5) контрагенты;
6) демография.
5. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Кто является возможным участником инновационного процесса:
1) органы государственной власти и управления;
2) инвесторы;
3) исследователи и разработчики;
4) промышленники, предприниматели и коммерсанты;
5) государство;
6) налоговые органы.
6. Прочитайте текст и установите соответствие. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Инновация	А	оформленный результат фундаментальных и прикладных исследований
2	Новшество	Б	результат практического или научно-технического освоения
3	Нововведение	В	изменение в целях внедрения и использования новых видов товаров
4	Псевдоинновации	Г	инновации, связанные с частичным улучшением устаревших поколений техники
		Д	это процедура систематической формализованной оценки соответствия деятельности конкретного работника стандарту выполнения работы на данном рабочем месте в данной должности

7. Прочитайте текст и установите соответствие между определением и его автором. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Изменение в целях внедрения и использования новых видов потребительских товаров…	А	Фатхутдинов Р.А.
2	Конечный результат внедрения новшества в целях изменения объекта управления…	Б	Соколов Д.В., Титов А.Б., Шабанова М.М.
3	Итоговый результат создания и освоения принципиально нового модифицированного средства…	В	Шумпетер И.
4	Планирование	Г	принятие финансового плана
		Д	результат реакции фирмы на уже произошедшее

			изменение

8. Прочитайте текст и установите соответствие между волнами технологических укладов и их содержанием. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Первая	А	использование электроэнергии
2	Вторая	Б	использование энергии воды
3	Третья	В	развитием ж/д транспорта
4	Инновации второй волны	Г	внесение серьезных технических изменений в формулу продукта
		Д	копирование уже существующих на рынке продуктов

9. Прочитайте текст и установите соответствие между классификацией инноваций и примерами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Фундаментальные исследования	А	проводятся в целях получения конкретных научных результатов
2	Прикладные исследования	Б	экспериментальная или теоретическая работа
3	Опытно-конструкторские работы	В	создание нового продукта
4	Улучшающие	Г	мелкие и средние изобретения, преобладающие в фазах распространения и стабильного развития научно-технического цикла
		Д	оценка состояния работ по проекту

10. Прочитайте текст и установите соответствие. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	По уровню новизны	А	первичные и вторичные
2	По сфере применения	Б	стратегические и адаптационные
3	По причинам поведения	В	технологические и экономически
4	Базисные	Г	крупные изобретения, которые становятся основой формирования новых поколений техники
		Д	соперничество между имеющимися конкурентами

11. Прочитайте текст и установите последовательность. Назовите стадии жизненного цикла инноваций с точки зрения жизненного цикла продукции:

1) сокращение объемов производства
2) производство в безубыточном масштабе;
3) разработка;
4) стабилизация объемов производства;

12. Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность основных фаз конфликта:

1) пик конфликта,
2) начальная фаза,
3) фаза подъема,
4) латентная фаза.

13. Прочитайте текст и установите последовательность. Основные этапы кривой изменений Кюблер-Росс:

1. депрессия.
2. гнев.
3. принятие.
4. отрицание.
5. торг.

14. Прочитайте текст и установите последовательность. Есть пять шагов для успешного ведения переговоров по разрешению конфликта:

1) реализация выбранной стратегии
2) привлеките посредника
3) корректировка стратегии

4) аналитический этап
5) сгенерируйте и выберите возможные решения
15. Прочитайте текст и установите последовательность. Укажите последовательность этапов принятия управленческих решений:
1) постановка целей,
2) оценка альтернатив,
3) принятие окончательного решения,
4) выбор критериев и ограничений,
5) исключение альтернатив,
6) диагностика проблемы.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.
Выбор типа инновации. Компания разработала новый смартфон с гибким экраном. Определите, к какому типу инноваций (продуктовая, процессная, маркетинговая, организационная) относится это нововведение, и обоснуйте ответ.
2. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.
Расчет экономического эффекта. Внедрение автоматизированной системы на производстве сократило затраты на 500 тыс. руб. в год, но потребовало инвестиций в 1,5 млн руб. Рассчитайте срок окупаемости инновации.
3. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.
Анализ рисков. Стартап разрабатывает медицинский гаджет для домашней диагностики. Назовите 2 ключевых риска и предложите способы их минимизации.
4. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.
На предприятии по выпечке тортов занято 20 человек. Они выпекают в день 200 шт. После модернизации 5 человек были сокращены, а размер дневного выпуска увеличился до 300 шт. Как изменилась производительность труда после модернизации?
5. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.
Постоянные издержки организации составляют 3 млн. д.е. в год, включая рекламу; переменные издержки — 1,75 д.е. на 0,5 л краски, цена пол-литровой банки — 2 д.е. Какова годовая точка безубыточности в натуральных величинах?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации:
Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения

запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

Подготовка обучающегося к зачету включает в себя три этапа:

1. Самостоятельная работа в течение семестра.
2. Непосредственная подготовка в дни, предшествующие экзамену, по темам дисциплины.
3. Подготовка к ответу на вопросы и задания, содержащиеся в билетах экзамена.

При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рабочую программу дисциплины, рекомендуемую литературу. Основное в подготовке к сдаче зачета – повторение материала дисциплины, по которому необходимо сдавать зачет. При подготовке к сдаче зачета весь объем работы должен распределяться равномерно по дням, отведенным для подготовки к зачету. В период подготовки к зачету обучающийся вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу. Для обеспечения полноты ответа на вопросы к экзамену и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на вопросы. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно перед зачетом за счет обращения не к литературе, а к своим записям.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Инновационный менеджмент – это система управления процессами создания, внедрения и коммерциализации новшеств (технологий, продуктов, услуг, методов организации). Основная практическая цель инновационного менеджмента: 1) повышение инновационной активности организации; 2) технологическое лидерство в удовлетворении насущных потребностей человека и общества в целом; 3) рост творческого потенциала организации; 4) создание конкурентных преимуществ за счет освоения новых продуктов и технологий. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	1 Цель управления инновациями – повышение инновационной активности организации
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Инновационная деятельность – комплекс научных,	1 Инновационная активность – это

	технологических, организационных, финансовых и коммерческих мероприятий, направленный на коммерциализацию накопленных знаний, технологий и оборудования. Комплексная характеристика инновационной деятельности, включающая степень интенсивности осуществляемых действий и их своевременность, а также потенциал организации: 1) инновационная активность; 2) инновационная деятельность; 3) инновационный потенциал; 4) организационно-технический уровень производства. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	комплексная характеристика инновационной деятельности, включающая степень интенсивности осуществляемых действий и их своевременность, а также потенциал организации
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Инновационные стратегии – это вектор развития компании на перспективу, отличающийся новизной и являющийся качественным скачком в производственной деятельности. Стратегии, обеспечивающие постепенное наращивание или стабилизацию инновационного потенциала организации: 1) экстенсивного развития; 2) диверсификации; 3) интеграционного развития; 4) развития персонала. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	1 Стратегии экстенсивного развития – это стратегии, обеспечивающие постепенное наращивание или стабилизацию инновационного потенциала организации
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Различают внешнюю и внутреннюю среду организации. Компонентами инновационной внутренней среды являются: 1) инфраструктура инновационной деятельности; 2) инновационный потенциал организации; 3) организационная инновационная культура; 4) органы правопорядка; 5) контрагенты; 6) демография. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____	23 К внутренней среде относятся факторы, действующие внутри организации, на которые организация может влиять, поэтому это инновационный потенциал организации, организационная инновационная культура

<table>
<tr><td></td><td>_____
_____</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.
Субъекты инновационной деятельности могут выполнять функции заказчиков и/или исполнителей инновационных проектов и программ, инвесторов, потребителей инноваций, а также организаций, обслуживающих инновационный процесс и содействующих освоению и распространению инноваций. Кто является возможным участником инновационного процесса:
1) органы государственной власти и управления;
2) инвесторы;
3) исследователи и разработчики;
4) промышленники, предприниматели и коммерсанты;
5) государство;
6) налоговые органы.
Ответ:
_____
Обоснование:
_____
_____
_____
_____
_____</td><td>234
Любые коммерческие организации могут быть участником инновационного процесса, поэтому это инвесторы, исследователи и разработчики, промышленники, предприниматели и коммерсанты</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Инновационная деятельность включает различные формы преобразований, от фундаментальных исследований до внедрения улучшений. Правильное разграничение понятий «инновация», «новшество», «нововведение» и «псевдоинновация» помогает точнее оценивать их вклад в развитие бизнеса и технологий. Соотнесите понятия инновационной деятельности с их определениями.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th colspan="2">Понятия инновационной деятельности</th><th colspan="2">Определения инновационной деятельности</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Инновация</td><td>А</td><td>Оформленный результат фундаментальных и прикладных исследований</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Новшество</td><td>Б</td><td>Результат практического или научно-технического освоения</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Нововведение</td><td>В</td><td>Изменение в целях внедрения и использования новых видов товаров</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Псевдоинновации</td><td>Г</td><td>Инновации, связанные с частичным улучшением устаревших поколений техники</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Это процедура систематической</td></tr>
</table></td><td>1В2А3Б4Г</td></tr>
</table>

		формализованной оценки соответствия деятельности конкретного работника стандарту выполнения работы на данном рабочем месте в данной должности

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Разные авторы дают собственные трактовки ключевых понятий инновационного менеджмента. Установление соответствий между определениями и их авторами помогает глубже понять эволюцию взглядов на инновации. Соотнесите определения инновационных понятий с их авторами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: Определения инновационных понятий / Авторы определений инновационных понятий 1 Изменение в целях внедрения и использования новых видов потребительских товаров… — А Фатхутдинов Р.А. 2 Конечный результат внедрения новшества в целях изменения объекта управления… — Б Соколов Д.В., Титов А.Б., Шабанова М.М. 3 Итоговый результат создания и освоения принципиально нового модифицированного средства… — В Шумпетер И. 4 Планирование — Г Принятие финансового плана Д Результат реакции фирмы на уже произошедшее изменение Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4 | | | |	1В2А3Б4Г
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Теория технологических укладов описывает этапы технологического развития экономики, где каждая волна связана с ключевыми инновациями и энергетическими источниками. Правильное соотнесение волн с их содержанием помогает понять закономерности технологического прогресса. Соотнесите волны технологических укладов с их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите	1Б2В3А4Г

	соответствующую позицию из правого столбца: Волны технологических укладов / Характеристики волн технологических укладов 1 Первая — А Использование электроэнергии 2 Вторая — Б Использование энергии воды 3 Третья — В Развитием ж/д транспорта 4 Инновации второй волны — Г Внесение серьезных технических изменений в формулу продукта Д Копирование уже существующих на рынке продуктов Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4	
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Классификация инноваций помогает систематизировать их по видам деятельности и степени новизны. Соотнесите виды инновационной деятельности с их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: Виды инновационной деятельности / Характеристики видов инновационной деятельности 1 Фундаментальные исследования — А Проводятся в целях получения конкретных научных результатов 2 Прикладные исследования — Б Экспериментальная или теоретическая работа 3 Опытно-конструкторские работы — В Создание нового продукта 4 Улучшающие — Г Мелкие и средние изобретения, преобладающие в фазах распространения и стабильного развития научно-технического цикла Д Оценка состояния работ по проекту Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): 1 | 2 | 3 | 4	1Б2А3В4Г
10	Прочитайте текст и установите соответствие. Классификация инноваций осуществляется по различным критериям, что позволяет глубже анализировать их природу и значение для экономического развития. Соотнесите критерии классификации инноваций с их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите	1А2В3Б4Г

	соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Критерии классификации инноваций</th><th colspan="2">Характеристики критерий классификаций</th></tr><tr><td>1</td><td>По уровню новизны</td><td>А</td><td>Первичные и вторичные</td></tr><tr><td>2</td><td>По сфере применения</td><td>Б</td><td>Стратегические и адаптационные</td></tr><tr><td>3</td><td>По причинам поведения</td><td>В</td><td>Технологические и экономически</td></tr><tr><td>4</td><td>Базисные</td><td>Г</td><td>Крупные изобретения, которые становятся основой формирования новых поколений техники</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Соперничество между имеющимися конкурентами</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности		
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Жизненный цикл инноваций с точки зрения продукции отражает этапы от разработки до вывода товара с рынка. Правильное понимание этих стадий помогает компаниям эффективно управлять инновационными процессами и планировать производство. Укажите правильную последовательность основных стадий жизненного цикла инноваций с точки зрения жизненного цикла продукции: 1) сокращение объемов производства; 2) производство в безубыточном масштабе; 3) разработка; 4) стабилизация объемов производства. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	3241
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Конфликт развивается по определенным стадиям, каждая из которых характеризуется специфическими особенностями динамики и интенсивности противостояния. Понимание этих фаз помогает эффективно управлять конфликтной ситуацией. Укажите правильную последовательность основных фаз конфликта: 1) пик конфликта; 2) начальная фаза; 3) фаза подъема; 4) латентная фаза. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	4231
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Модель Кюблер-Росс описывает эмоциональные стадии, через которые проходит человек при столкновении с радикальными переменами или утратой. Эта концепция широко применяется в управлении изменениями для понимания реакции сотрудников на организационные трансформации. Укажите правильную	42513

	последовательность основных этапов кривой изменений Кюблер-Росс: 1) депрессия; 2) гнев; 3) принятие; 4) отрицание; 5) торг. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Эффективное разрешение конфликта требует системного подхода и последовательных действий. Представленная модель переговоров помогает структурировать процесс и достигать взаимовыгодных решений. Укажите правильную последовательность основных шагов для успешного ведения переговоров по разрешению конфликта: 1) реализация выбранной стратегии; 2) привлеките посредника; 3) корректировка стратегии; 4) аналитический этап; 5) сгенерируйте и выберите возможные решения. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | |	42513
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Процесс принятия управленческих решений представляет собой последовательность логических этапов, обеспечивающих эффективный выбор оптимального варианта действий. Понимание этой последовательности позволяет менеджерам избегать ошибок и повышать качество решений. Укажите правильную последовательность основных этапов принятия управленческих решений: 1) постановка целей; 2) оценка альтернатив; 3) принятие окончательного решения; 4) выбор критериев и ограничений; 5) исключение альтернатив; 6) диагностика проблемы. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |	164253
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Компания разработала новый смартфон с гибким экраном. Определите, к какому типу инноваций (продуктовая, процессная, маркетинговая, организационная) относится это нововведение, и обоснуйте ответ. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Продуктовая инновация, так как создан принципиально новый товар с уникальным свойством (гибкий экран), меняющий потребительские характеристики

17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Внедрение автоматизированной системы на производстве сократило затраты на 500 тыс. руб. в год, но потребовало инвестиций в 1,5 млн. руб. Рассчитайте срок окупаемости инновации. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Срок окупаемости = Инвестиции / Годовая экономия = 1500000 / 500000 = 3 года
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Стартап разрабатывает медицинский гаджет для домашней диагностики. Назовите 2 ключевых риска и предложите способы их минимизации. Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Риски: 1. Технологический (гаджет может давать неточные результаты). Способ снижения: Сертификация, клинические испытания. 2. Рыночный (низкий спрос из-за высокой цены). Способ снижения: Партнерство со страховыми компаниями, рассрочка
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. На предприятии по выпечке тортов занято 20 человек. Они выпекают в день 200 шт. После модернизации 5 человек были сокращены, а размер дневного выпуска увеличился до 300 шт. Как изменилась производительность труда после модернизации? Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	В результате модернизации производительность удвоилась Пр. труда 1 = 200 / 20 = 10 тортов на человека Пр. труда 2 = 300 / 15 = 20 тортов на человека
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Постоянные издержки организации составляют 3 млн. д.е. в год, включая рекламу; переменные издержки – 1,75 д.е. на 0,5 л краски, цена пол-литровой банки – 2 д.е. Какова годовая точка безубыточности в натуральных величинах? Ответ: _____ _____ _____ _____ _____	Тб = Постоянные затраты / (Ц – Переменные издержки) Тб = 3000000 / (2 - 1,75) = 12 млн. шт.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала Оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы